

VIGOR	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA PRODUTO		Código:	ETC.SC.P&D.MAIO-004
			Rev.:	00
			Data de Aprovação:	06/06/2018
			Pág.:	1/3
	Título:	Espec. Técnica Comercial - Maionese Le Chef 15%		
Elaborado por:	THAIS SBRANA DE MEDEIROS	Área:	P&D Desenv. Produtos - Pesquisador - Administracao	
Consensado por:	PRISCILA PEREIRA; ANA PAULA PAULINO CAPEL; EDUARDO BENINO PAVANELLI	Área:	P&D Desenv. Produtos - Coordenador de P&D; Garantia da Qualidade - Coordenador de Garantia da Qualidade; Gerencia de P&D - Gerente de Inovacao	
Aprovado por:	GIULIANA COPOLA CORNAZZANI	Área:	P&D Desenv. Produtos - Gerente de P&D	

1. Controle de Revisões

DATA	Nº REVISÃO	MOTIVO DA REVISÃO
06/06/2018	00	Emissão de documento

2. Descrição

Emulsão homogênea de consistência cremosa, coloração levemente amarelada, odor e sabor característicos. Obtido a partir de óleo vegetal, ovo, vinagre, sal e condimentos.

2.2 Denominação legal

Maionese.

3. Aplicação

Preparação de patês, recheios salgados, mousses salgadas, assados, bolos, etc.

4. Ingredientes

Água, óleo de soja refinado, amido modificado, açúcar, vinagre, ovos pasteurizados, sal, suco de limão, acidulante ácido láctico, conservador sorbato de potássio, estabilizante goma xantana, corante sintético idêntico ao natural beta caroteno, sequestrante EDTA cálcico dissódico, antioxidante TBHQ, e aroma idêntico ao natural de mostarda.

5. Informação Nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 12 gramas (1 colher de sopa)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	21 kcal = 88 kJ	1
Carboidratos	1,2 g	0
Gorduras totais	1,8 g	3
Gorduras saturadas	0,3 g	1
Gorduras trans	0 g	**
Gorduras monoinsaturadas	0,4 g	**
Gorduras poliinsaturadas	1,1 g	**
Colesterol	1,5 mg	1
Sódio	132 mg	6
Não contém quantidade significativa de proteínas e fibra alimentar.		
* %Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 kcal, ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.		
** % VD não estabelecido.		

6. Características Físico-Químicas

Análise	Produto Acabado	
	Mínimo	Máximo
pH	3,20	3,60
Sal (%NaCl)	2,75	3,00
Acidez Total Acética (%)	0,40	0,45
Umidade Volátil (%)	67,5	71,5

VIGOR	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA PRODUTO			Código:	ETC.SC.P&D.MAIO-004
				Rev.:	00
				Data de Aprovação:	06/06/2018
				Pág.:	2/3
	Título:	Espec. Técnica Comercial - Maionese Le Chef 15%			
Elaborado por:	THAIS SBRANA DE MEDEIROS	Área:	P&D Desenv. Produtos - Pesquisador - Administração		
Consensado por:	PRISCILA PEREIRA; ANA PAULA PAULINO CAPEL; EDUARDO BENINO PAVANELLI	Área:	P&D Desenv. Produtos - Coordenador de P&D; Garantia da Qualidade - Coordenador de Garantia da Qualidade; Gerência de P&D - Gerente de Inovação		
Aprovado por:	GIULIANA COPOLA CORNAZZANI	Área:	P&D Desenv. Produtos - Gerente de P&D		

Consistência – Plumit (cm)	2,0	3,5
----------------------------	-----	-----

7. Características sensoriais

Atributo	Especificações
Aspecto	Lisa, sem separação de fase.
Cor	Amarelo claro
Odor	Característico de maionese
Sabor	Característico de maionese

Maionese Amélia 15% - Balde



Maionese Lechef 15% - Sachê



8. Características microbiológicas

Microrganismos	Especificação		Legislação			
			RDC 12 de 02 de janeiro de 2001			
			N	c	m	M
Coliformes Termotolerantes 45°C	< 10	UFC/g	5	2	<1	10
Salmonela	Ausente	UFC/25g	5	0	Ausente	-

9. Prazo de validade

Fechado	1kg/960ml: 6 meses a partir da data de fabricação, sob as condições de armazenamento 3kg/2,88L: 6 meses a partir da data de fabricação, sob as condições de armazenamento
Aberto	Após aberto conservar em geladeira e consumir em até 30 dias.
Datas de fabricação e validade impressas na embalagem	

10. Paletização / embalagem

Produto	Apres.	Pallet - PBR 1x1,2m			Peso bruto Kg	Medidas da embalagem (mm)				Cubagem m³	P.bruto s/ pallet	Altura total com pallet (m)
		Last	Alt	Qt		Com p	Lar	Alt	Diâm.			
Balde	4x3kg	6	7	42	12,870	-	-	172	185	0,02715	540,54	1,47
Sachê	6x1kg	14	9	126	6,386	250	300	-	-	0,01095	804,64	1,47

11. Armazenamento

Em local seco, fresco, limpo e arejado, livre de riscos de contaminação por substâncias e/ou odores estranhos. Este produto não deve ser congelado.

VIGOR	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA PRODUTO		Código:	ETC.SC.P&D.MAIO-004
			Rev.:	00
			Data de Aprovação:	06/06/2018
			Pág.:	3/3
	Título:	Espec. Técnica Comercial - Maionese Le Chef 15%		
Elaborado por:	THAIS SBRANA DE MEDEIROS	Área:	P&D Desenv. Produtos - Pesquisador - Administracao	
Consensado por:	PRISCILA PEREIRA; ANA PAULA PAULINO CAPEL; EDUARDO BENINO PAVANELLI	Área:	P&D Desenv. Produtos - Coordenador de P&D; Garantia da Qualidade - Coordenador de Garantia da Qualidade; Gerencia de P&D - Gerente de Inovacao	
Aprovado por:	GIULIANA COPOLA CORNAZZANI	Área:	P&D Desenv. Produtos - Gerente de P&D	

12. Transporte

Protegido de intempérie, em veículo fechado, seco e devidamente limpo. Isento de resíduos e odores fortes. Não deve ser transportado com outros produtos ou materiais que possam contaminar o mesmo com substâncias e/ou odores estranhos.

13. Segurança

A embalagem deve apresentar-se sem avarias tais como: perfuração e manchas de óleo.

14. Registro no Ministério da Agricultura ou da Saúde

Dispensado de registro conforme RDC nº 27 de 06 de agosto de 2010 – MS.

15. Informações complementares

Responsável Técnico: Celly T. U. A. Marin - CRQ IV Região 4200383

Atendimento ao consumidor: 0800-7246433 ou sac@vigor.com.br

Lote = data de fabricação

Não contém glúten. Alérgicos: Contém ovo e derivados de soja.

16. Público Alvo

Varejo.