

	<b>FICHA TÉCNICA DO PRODUTO</b>		
	<b>Código:</b> FTP-GCQ-COR-137	<b>Versão:</b> 0.007	<b>Data:</b> 02.10.2017

**Produto**

MARGARINA SINA CHEFF 80% LIPÍDIOS COM SAL

**Tipo**

USO GERAL - N/NE/CO (BALDES 3 KG e 15 KG)

NCM: 1517.10.00

**Descrição**

Produto elaborado a partir de óleos vegetais líquidos e hidrogenados, emulsionados com leite. Propicia maior maciez e durabilidade aos produtos onde é adicionado. Contém aromatizantes, sal e sua coloração é amarelada.

**Ingredientes**

Óleos vegetais líquidos e hidrogenados, água, sal, leite em pó desnatado, vitamina A (1.500 U.I./100g). Estabilizantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471) e lecitina de soja (INS 322), conservador benzoato de sódio (INS 211), acidulante ácido cítrico (INS 330), aroma artificial de manteiga, antioxidante EDTA dissódico (INS 386), corante sintético idêntico ao natural beta-caroteno (INS 160 ai).

Não contém glúten.

ALÉRGICOS: CONTÊM LEITE E DERIVADOS DE SOJA.

**Aplicação**

Ampla utilização em panificação, confeitaria e indústria alimentícia. Ideal para utilização em regiões mais quentes do Brasil: Norte (N), Nordeste (NE) e Centro-Oeste (CO).

**Características físico-químicas**

Cond.	Ensaio	Unidade	Limite
N	Teor de gordura	%	79,0 - 81,0
N	Umidade / Voláteis	%	Máx. 20
N	Cor	Visual	Amarelada e Homogênea
N	Sabor e Odor	Sensorial	Característico de Manetiga
N	Ponto de Fusão (Mettler)	°C	34 a 38
N	Teor de Sal	%	1,9 - 2,1
N	Aspecto	Visual	Emulsão plástica, homogênea e uniforme

N: Necessário / S: Suplementar / M: Monitoramento

**Características microbiológicas**

(Portaria nº 372/1997; ANVISA. nº12/2001).

Cond.	Ensaio	Unidade	Limite
M	Coliformes a 45°C	UFC/g	1
M	<i>Salmonella sp</i>	UFC/25g	Ausente
M	Bolores+Leveduras	UFC/g	500

N: Necessário / S: Suplementar / M: Monitoramento

**Deteção de OGM (Organismo Geneticamente Modificado)**

Pode conter OGM devido a presença de derivado de Soja.

**Informação Nutricional (Porção 10 g: 1 colher de sopa)**

Quantidade por porção		% VD(*)
Valor Energético	72 kcal=302 kJ	4
Carboidratos	0,0 g	0
Proteínas	0,0 g	0
Gorduras totais	8,0 g	15
Gorduras saturadas	2,1 g	10
Gorduras trans	1,8 g	(**)
Colesterol	0 mg	0
Fibra alimentar	0,0 g	0
Sódio	78 mg	3
Vitamina A	45 mcg	7

(\*) % Valores diários com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

(\*\*) VD não estabelecido.

**Contaminantes inorgânicos**

(ANVISA. RDC nº 42/2013; MS. Decreto nº 55871/65).

Cond.	Ensaio	Unidade	Limite
M	Arsênio	mg/kg	Máx. 0,10
M	Chumbo	mg/kg	Máx. 0,10
M	Níquel	mg/kg	Máx. 4,00

N: Necessário / S: Suplementar / M: Monitoramento

**Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas**

(ANVISA. RDC nº 14/2014).

Cond.	Atributo	Unidade	Limite
M	Cinzas insolúveis em ácido	%	Máx. 1,5
M	Ácaros mortos	Unidade	Máx. 5

N: Necessário / S: Suplementar / M: Monitoramento

**Certificações**

HACCP.

**Unidades de produção**

Pirapozinho - SP (Via de acesso Nadir Flávia de Medeiros, s/n - CEP: 19200-000)

**Sina Indústria de Alimentos Ltda. (sac@sina.ind.br)**

Embalagem	Transporte	Armazenamento	Validade
Balde de polipropileno (Peso líquido 15 kg) Cód. Interno: 50010045	Veículo baú simples, isotérmico ou refrigerado. Evitar exposição prolongada ao sol. Não transportar com produtos que liberem odores.	Em local seco, fresco e limpo. Distante de paredes, fornos e de produtos com odores fortes. Empilhamento máximo: 4 baldes.	9 meses a partir da data de fabricação, desde que estocado adequadamente. Após aberto, consumir em até 30 dias.
Balde de polipropileno (Em caixas de papelão 4x3kg) (Peso líquido 03 kg) Cód. Interno: 50010119	Veículo baú simples, isotérmico ou refrigerado. Evitar exposição prolongada ao sol. Não transportar com produtos que liberem odores.	Em local seco, fresco e limpo. Distante de paredes, fornos e de produtos com odores fortes. Empilhamento máximo: 8 caixas.	9 meses a partir da data de fabricação, desde que estocado adequadamente. Após aberto, consumir em até 30 dias.

Elaborado por: M.P. (Garantia da Qualidade/ORL)

Aprovado por: V.S. (Garantia da Qualidade/COR)