

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA PRODUTO		Código:	ETC.SC.P&D.MAR G-028
			Rev.:	03
			Data de Aprovação:	16/09/2015
			Pág.:	1/3
	Título:	Espec. Técnica Comercial - Margarina Amélia Folhados e Croissants 80%		
Elaborado por:	THAIS SBRANA DE MEDEIROS	Área:	P&D Desenv. Produtos - Pesquisador - Administracao	
Consensado por:	EDUARDO BENINO PAVANELLI; BRUNO BERTOLOTTI FALLEIROS	Área:	Gerencia de P&D - Gerente de Inovacao; Pesquisa & Desenvolvimento	
Aprovado por:	GIULIANA COPOLA CORNAZZANI	Área:	P&D Desenv. Produtos - Gerente de P&D	

1. Controle de Revisões

DATA	Nº REVISÃO	MOTIVO DA REVISÃO
-	00	Elaboração do documento
19/03/2012	01	Alteração na tabela nutricional sódio (de 39 mg para 40 mg) nos ingredientes e no código; atualização do logo
10/06/2013	02	Atualização de cabeçalho e acréscimo do item "Controle de Revisões"
16/09/2015	03	Alteração de layout

2. Descrição

Emulsão plástica do tipo água em óleo, a base de óleos vegetais líquidos e hidrogenados, de coloração levemente amarelada com odor e sabor característicos a manteiga. Especialmente formulada para garantir volume e estrutura uniforme à massa

2.2 Denominação legal

Margarina

3. Aplicação

Uso principal na preparação de folhados e semi folhados em geral.

4. Ingredientes

Óleos Vegetais Líquidos e hidrogenados, água, sal, leite desnatado reconstituído, vitamina A (15.000 U.I./kg) e beta caroteno, estabilizantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos e lecitina de soja, conservador benzoato de sódio, aroma idêntico ao natural de manteiga, acidulantes ácido láctico e ácido cítrico e antioxidante EDTA cálcico dissódico.

5. Informação Nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 10 gramas (1 colher de sopa)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor calórico	72 kcal = 302 kJ	4
Gorduras totais	8,0 g	15
Gorduras saturadas	3,5 g	16
Gorduras trans	1,2 g	**
Sódio	40 mg	2
"Não contém quantidade significativa de Carboidratos, Proteínas, Fibra alimentar e Sódio".		
* %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

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA PRODUTO		Código:	ETC.SC.P&D.MAR G-028
			Rev.:	03
			Data de Aprovação:	16/09/2015
			Pág.:	2/3
	Título:	Espec. Técnica Comercial - Margarina Amélia Folhados e Croissants 80%		
Elaborado por:	THAIS SBRANA DE MEDEIROS	Área:	P&D Desenv. Produtos - Pesquisador - Administracao	
Consensado por:	EDUARDO BENINO PAVANELLI; BRUNO BERTOLOTTI FALLEIROS	Área:	Gerencia de P&D - Gerente de Inovacao; Pesquisa & Desenvolvimento	
Aprovado por:	GIULIANA COPOLA CORNAZZANI	Área:	P&D Desenv. Produtos - Gerente de P&D	

Análise	Produto acabado	
	Mínimo	Máximo
Sal (%)	0,90	1,10
Umidade volátil (%)	17,20	18,80

7. Características sensoriais

Atributo	Especificações
Aspecto	Emulsão plástica homogênea
Cor	Amarelo claro
Odor	Característico de margarina
Sabor	Característico de margarina, não rançoso.

Margarina Amélia Folhados e Croissants



8. Características microbiológicas

Microrganismos	Especificação		Legislação			
			MAPA portaria 372, 04 de setembro de 1997			
			N	c	m	M
Coliforme Fecal / Termotolerante 45°C *	<10	UFC/g	5	3	1	10
Bolor e Levedura	500	UFC/g	-	-	-	-
Salmonela	Ausente	UFC/25g	-	-	-	-

9. Prazo de validade

Fechado	6 meses a partir da data de fabricação, sob as condições de armazenamento.
Aberto	Depois de aberto consumir em no máximo 30 dias, conservado em geladeira.
Datas de fabricação e validade impressas na embalagem	

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA PRODUTO			Código:	ETC.SC.P&D.MAR G-028
				Rev.:	03
				Data de Aprovação:	16/09/2015
				Pág.:	3/3
	Título:	Espec. Técnica Comercial - Margarina Amélia Folhados e Croissants 80%			
Elaborado por:	THAIS SBRANA DE MEDEIROS	Área:	P&D Desenv. Produtos - Pesquisador - Administracao		
Consensado por:	EDUARDO BENINO PAVANELLI; BRUNO BERTOLOTTI FALLEIROS	Área:	Gerencia de P&D - Gerente de Inovacao; Pesquisa & Desenvolvimento		
Aprovado por:	GIULIANA COPOLA CORNAZZANI	Área:	P&D Desenv. Produtos - Gerente de P&D		

10. Paletização / embalagem

Produto	Apres.	Pallet - PBR 1x1,2m			Peso bruto Kg	Medidas da embalagem (mm)			Cubagem m ³	P.bruto s/ pallet	Altura total com pallet (m)
		Last	Alt	Qt		Comp	Lar	Alt			
Sachê	12x1,01 kg	13	5	65	12,594	235	120	53	0,01907	818,61	1,40

11. Armazenamento

Em local seco e fresco, limpo, livre de riscos de contaminação por substâncias e/ou odores estranhos.

12. Transporte

Protegido de intempérie, em veículo fechado, seco e devidamente limpo. Isento de resíduos e odores fortes. Com dispositivo de refrigeração para longa distância, ou baú isotérmico para curta distância. 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

Registro no Ministério da Agricultura sob o nº 0017 / 4192.

15. Informações complementares

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

Atendimento ao consumidor: 0800-72-46433.

Lote = data de fabricação.

Não contém Glúten.

16. Público Alvo

Food Service.

17. Público Sensível

Alérgicos a leite e a soja e intolerantes a lactose.