1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO	Clara de ovo pasteurizada resfriada
2. COMPOSIÇÃO	100% Clara de ovo
3. CARACTÉRÍTICAS DO PRODUTO	Aspecto: líquido viscoso, Cor: límpida característica, Sabor e odor: característicos.

Especificação		Referência
pH	8,5 – 9,5	-
Proteínas	Mínimo 9,2%	-
Gorduras	Máximo 0,2%	-
Areia	Máx. 1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido	RDC 14/2014
Ácaros mortos	Máx. 5	RDC 14/2014
Arsênio	$\leq$0,5ppm	RDC 42/2013
Chumbo	$\leq$ 0,1ppm	RDC 42/2013
Contagem padrão de mesófilos	< 5,0 x 10^4 UFC/g	RDC 12/2001
Coliformes termotolerantes	$\leq$ 1,0 x 10^0 UFC/g	RDC 12/2001
Staphylococcus aureus	$\leq$ 5,0 x 10^0 UFC/g	RDC 12/2001
Salmonella sp	Ausência em 25g	RDC 12/2001

4. VIDA DE PRATELEIRA	Bag: 15 dias mantido em temperatura entre 0 ºC e 5 ºC – Após aberto consumir em até 48 horas. Inbox: 60 dias mantido em temperatura entre 0 ºC e 5 ºC - Após aberto consumir em até 5 dias.
5. EMBALAGEM	• Embalados em sacos de polietileno baixa densidade (PEBD) de uma solda e duas soldas 8kg, 10kg ou 20kg. Acondicionadas em embalagem secundária caixas de papelão mercado interno. (0051/3679) • Embalado em embalagens Tetra Pak de 1kg acondicionadas em embalagens secundárias (caixas de papelão) contendo 12 embalagens. (0122/3679)
6. FORMAS DE APLICAÇÃO	Indústria de massas, chocolates, suspiro, merenda escolar, merengues, recheio para doces, na alimentação enteral hiperproteica, de gestantes, clarificador de bebidas, cosméticos, suplementos alimentares para esportistas, marshmallow,

CÓPIA CONTROLADA

PROIBIDO A REPRODUÇÃO PARCIAL OU TOTAL DESTE DOCUMENTO. DIREITOS AUTORAIS RESERVADOS PARA SOLAR COMÉRCIO E AGROINDÚSTRIA LTDA.

	panificação, fast-foods, cozinhas industriais e confeitarias.
7. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS	

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção de 100g (3/4 copos)	**Porção**	**%VD (*)**
Valor Energético	43kcal/ 179kj	2%
Carboidratos	1,0g	0%
Proteínas	9,2g	13%
Sódio	164mg	7%

*(%)Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.400kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades. ** VD não estabelecido. *Não contém quantidades significativas de gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e fibras alimentares.*

NÃO CONTÉM GLÚTEN. **ALÉRGICOS:** CONTÉM DERIVADOS DE OVOS.

8. MÉTODOS DE DISTRIBUIÇÃO	O transporte é efetuado em caminhão baú isotérmico com sistema de refrigeração com a temperatura entre 0 ºC e 5 ºC. Produtos que possa transmitir odor para a embalagem da clara, não poderá ser transportado junto no mesmo caminhão baú isotérmico. O baú deve estar livre de poeiras e materiais estranhos.

9. HISTÓRICO DE REVISÕES

Histórico			
Revisão	**Data**	**Descrição**	**Responsável**
05	10/03/15	Ajuste dos padrões FQ de acordo com análises internas. Ajuste de coliformes totais para ≤10. Formatação conforme procedimento SGI	Karin Böhm
06	25/09/15	Retirada da análise dos resíduos de antibióticos, que será analisado apenas na MP, conforme PNCRC/2015. Informação de alérgicos conforme RDC 26/2015.	Karin Böhm
07	05/01/17	Inclusão do parâmetro de cinzas. Inclusão do parâmetro de análises macroscópicas e microscópicas.	Karin Böhm
08	17/07/17	Ajuste dos padrões físico-químicos. Exclusão do parâmetro de cinzas pois não há legislação de referência. Informação	Karin Böhm

CÓPIA CONTROLADA

PROIBIDO A REPRODUÇÃO PARCIAL OU TOTAL DESTE DOCUMENTO. DIREITOS AUTORAIS RESERVADOS PARA SOLAR COMÉRCIO E AGROINDÚSTRIA LTDA.

		das legislações de referência junto as análises, retirando o tópico específico. Incluído item específico para informação de aplicação. Exclusão de referências bibliográficas. Ajuste da tabela nutricional de acordo com padrões físico-químicos e análises externas.	
09	13/03/2020	Integrada FTPA dos produtos Clara de ovo pasteurizada resfriada. Formatação da tabela nutricional.	Karin Böhm

CÓPIA CONTROLADA

PROIBIDO A REPRODUÇÃO PARCIAL OU TOTAL DESTE DOCUMENTO. DIREITOS AUTORAIS RESERVADOS PARA SOLAR COMÉRCIO E AGROINDÚSTRIA LTDA.