

	Sistema de Gestão Integrada	QUA-FTPA-14
	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO	Revisão 10
	<b>GEMA DE OVO DESIDRATADA</b>	Data: 03/08/2017
		Página 1 de 3

<b>1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO</b>	GEMA DE OVO DESIDRATADA											
<b>2. COMPOSIÇÃO</b>	Gema de ovo 100%											
<b>3. CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS, FÍSICAS E QUÍMICAS</b>	<b>3.1. Químicas</b> pH: 6,0 a 6,6 Umidade: máximo 4,0% Proteína: mínimo 30,0% Gordura: mínimo 50,0% Sólidos totais: mínimo 96,0%											
	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Contaminantes inorgânicos</th> <th>Referencia</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Arsênio</td> <td>≤ 0,5ppm</td> <td>RDC 42/2013</td> </tr> <tr> <td>Chumbo</td> <td>≤ 0,1ppm</td> <td>RDC 42/2013</td> </tr> </tbody> </table>	Contaminantes inorgânicos		Referencia	Arsênio	≤ 0,5ppm	RDC 42/2013	Chumbo	≤ 0,1ppm	RDC 42/2013		
	Contaminantes inorgânicos		Referencia									
	Arsênio	≤ 0,5ppm	RDC 42/2013									
Chumbo	≤ 0,1ppm	RDC 42/2013										
<b>ALÉRGICOS:</b> CONTÉM DERIVADOS DE OVOS.												
<b>3.2. Físicas</b> Aspecto: pó fino homogêneo, livre de materiais estranhos. Cor: amarelo característico. Sabor e Odor: característicos.												
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Matérias estranhas microscópicas</th> <th>macroscópicas</th> <th>e</th> <th>Referencia</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Areia</td> <td>Máximo 1,5% de areia ou cinzas solúveis em ácido</td> <td></td> <td>RDC 14/2014</td> </tr> <tr> <td>Ácaros mortos</td> <td>Máximo 5</td> <td></td> <td>RDC 14/2014</td> </tr> </tbody> </table>	Matérias estranhas microscópicas	macroscópicas	e	Referencia	Areia	Máximo 1,5% de areia ou cinzas solúveis em ácido		RDC 14/2014	Ácaros mortos	Máximo 5		RDC 14/2014
Matérias estranhas microscópicas	macroscópicas	e	Referencia									
Areia	Máximo 1,5% de areia ou cinzas solúveis em ácido		RDC 14/2014									
Ácaros mortos	Máximo 5		RDC 14/2014									
<b>3.3. Biológicas</b> Contagem padrão de mesófilos: $\leq 5,0 \times 10^4$ UFC/g Coliformes termotolerantes: $\leq 1,0 \times 10^0$ UFC/g <i>Staphylococcus aureus</i> : $\leq 5,0 \times 10^1$ UFC/g Bolors e leveduras: $\leq 1,0 \times 10^2$ UFC/g <i>Salmonella sp</i> : ausência em 25g  ⇒ Referência: RDC 12/2001 ANVISA												

	Sistema de Gestão Integrada	QUA-FTPA-14
	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO	Revisão 10
	<b>GEMA DE OVO DESIDRATADA</b>	Data: 03/08/2017
		Página 2 de 3

<b>4. VIDA DE PRATELEIRA</b>	<p>Prazo de validade: 1 ano, armazenado em local seco e arejado. Recomenda-se temperatura máxima de 25°C.</p>																											
<b>5. EMBALAGEM</b>	<p>Embalados em saco simples de polietileno de baixa densidade (PEBD), com peso líquido de 1kg a 20kg. Pacotes acondicionados em embalagens secundárias: caixa de papelão, para exportação, ou sacos Kraft, para mercado interno.</p>																											
<b>6. NÚMERO DE REGISTRO E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>	<p>Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA nº: 0086/3679 e 0098/3679</p> <p><b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL   porção de 100g (1 copo e 1/2)</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Quantidade por porção</th> <th>% VD (*)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor energético</td> <td>582kcal = 2444kJ</td> <td>29</td> </tr> <tr> <td>Carboidratos</td> <td>3g</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>30g</td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>Gorduras totais</td> <td>50g</td> <td>91</td> </tr> <tr> <td>Gorduras saturadas</td> <td>18g</td> <td>82</td> </tr> <tr> <td>Gorduras <i>trans</i></td> <td>0g</td> <td>(**)</td> </tr> <tr> <td>Fibra alimentar</td> <td>0g</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Sódio</td> <td>135mg</td> <td>5</td> </tr> </tbody> </table> <p>(*) %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.</p> <p>Produto para Industrialização.</p>		Quantidade por porção	% VD (*)	Valor energético	582kcal = 2444kJ	29	Carboidratos	3g	1	Proteínas	30g	40	Gorduras totais	50g	91	Gorduras saturadas	18g	82	Gorduras <i>trans</i>	0g	(**)	Fibra alimentar	0g	0	Sódio	135mg	5
	Quantidade por porção	% VD (*)																										
Valor energético	582kcal = 2444kJ	29																										
Carboidratos	3g	1																										
Proteínas	30g	40																										
Gorduras totais	50g	91																										
Gorduras saturadas	18g	82																										
Gorduras <i>trans</i>	0g	(**)																										
Fibra alimentar	0g	0																										
Sódio	135mg	5																										
<b>7. FORMAS DE APLICAÇÃO</b>	<p>Indústria maioneses, massas; merenda escolares; panificação; <i>fast-foods</i>; cozinhas industriais; confeitarias; receitas em geral, em substituição à gema <i>in natura</i>.</p>																											
<b>8. MÉTODOS DE DISTRIBUIÇÃO</b>	<p>Transporte para mercado interno: efetuado através de caminhão baú limpo, isento de resíduos, sujidades e umidade; temperatura ambiente máximo 25°C.</p> <p>Produtos que possam transmitir odor para a embalagem, não poderão ser transportados junto no mesmo caminhão.</p>																											

	Sistema de Gestão Integrada	QUA-FTPA-14
	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO	Revisão 10
	<b>GEMA DE OVO DESIDRATADA</b>	Data: 03/08/2017
		Página 3 de 3

## 9. HISTÓRICO DE REVISÕES

Histórico			
Revisão	Data	Descrição	Responsável
06	20/03/15	Ajuste dos padrões FQ de acordo com análises internas. Ajuste de coliformes totais para $\leq 10$ . Formatação conforme procedimento SGI	Karin Böhm
07	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
08	13/04/16	Ajuste de formatação do documento. Adequação dos contaminantes inorgânicos, conforme Resolução RDC nº 42, de 29/08/2013 – ANVISA, Ministério da Saúde. Exclusão do número de registro 0100/3679 (produto não comercializado).	Gabriela Diemer
09	05/01/17	Inclusão do parâmetro de cinzas.	Karin Böhm
10	03/08/17	Ajuste dos padrões físico-químicos. Exclusão do parâmetro de cinzas pois não há legislação de referência. Informação 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.	Karin Böhm