

	Sistema de Gestão Integrada	QUA-FTPA-34
	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO	Revisão 06
	MISTURA DE OVOS DESIDRATADA	Data: 08/11/18
		Página 1 de 3

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO	MISTURA DE OVOS DESIDRATADA									
2. COMPOSIÇÃO	Gema de ovo e clara de ovo.									
3. CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS, FÍSICAS E QUÍMICAS	3.1. Químicas pH: 7,0 a 10,0 Umidade: máximo 4,0% Proteína: mínimo 40,0% Gordura: mínimo 35,0% Sólidos totais: mínimo 96,0%									
	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Contaminantes inorgânicos</th> <th>Referência</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		Referência	Arsênio	≤ 0,5ppm	RDC 42/2013	Chumbo	≤ 0,1ppm	RDC 42/2013
	Contaminantes inorgânicos		Referência							
	Arsênio	≤ 0,5ppm	RDC 42/2013							
	Chumbo	≤ 0,1ppm	RDC 42/2013							
ALÉRGICOS: CONTÉM OVO.										
3.2. Físicas Aspecto: pó fino homogêneo, livre de materiais estranhos. Cor: amarelo característico. Sabor e Odor: característicos.										
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas</th> <th>Referência</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Areia</td> <td>Máximo 1,5% de areia ou cinzas solúveis em ácido</td> <td>RDC 14/2014</td> </tr> <tr> <td>Ácaros mortos</td> <td>Máximo 5</td> <td>RDC 14/2014</td> </tr> </tbody> </table>	Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas		Referência	Areia	Máximo 1,5% de areia ou cinzas solúveis em ácido	RDC 14/2014	Ácaros mortos	Máximo 5	RDC 14/2014	
Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas		Referência								
Areia	Máximo 1,5% de areia ou cinzas solúveis em ácido	RDC 14/2014								
Ácaros mortos	Máximo 5	RDC 14/2014								
3.3. Biológicas Contagem padrão de mesófilos: ≤ 5,0 x 10 ⁴ UFC/g Coliformes termotolerantes: ≤1,0 x 10 ¹ UFC/g <i>Staphylococcus aureus</i> : ≤5,0 x 10 ² UFC/g Bolores e leveduras: ≤1,0 x 10 ² UFC/g <i>Salmonella sp.</i> : ausência em 25g ⇒ Referência: RDC 12/2001 - ANVISA										

	Sistema de Gestão Integrada	QUA-FTPA-34
	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO	Revisão 06
	MISTURA DE OVOS DESIDRATADA	Data: 08/11/18
		Página 2 de 3

4. VIDA DE PRATELEIRA	Prazo de validade: 24 meses, armazenado em local seco e arejado. Recomenda-se temperatura máxima de 25°C.																											
5. EMBALAGEM	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.																											
6. NÚMERO DE REGISTRO E TABELA NUTRICIONAL	<p>Registro no SIF/DIPOA nº: 0136/3679</p> <p>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL porção de 100g (1 copo e 1/2)</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>507kcal = 2129kJ</td> <td>25</td> </tr> <tr> <td>Carboidratos</td> <td>8g</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>40g</td> <td>53</td> </tr> <tr> <td>Gorduras totais</td> <td>35g</td> <td>64</td> </tr> <tr> <td>Gorduras saturadas</td> <td>11g</td> <td>50</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>523mg</td> <td>22</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. NÃO CONTÉM GLÚTEN.</p>		Quantidade por porção	% VD (*)	Valor energético	507kcal = 2129kJ	25	Carboidratos	8g	3	Proteínas	40g	53	Gorduras totais	35g	64	Gorduras saturadas	11g	50	Gorduras <i>trans</i>	0g	(**)	Fibra alimentar	0g	0	Sódio	523mg	22
	Quantidade por porção	% VD (*)																										
Valor energético	507kcal = 2129kJ	25																										
Carboidratos	8g	3																										
Proteínas	40g	53																										
Gorduras totais	35g	64																										
Gorduras saturadas	11g	50																										
Gorduras <i>trans</i>	0g	(**)																										
Fibra alimentar	0g	0																										
Sódio	523mg	22																										
7. FORMAS DE APLICAÇÃO	Indústria de maioneses, massas; omeletes; empanados; merenda escolares; panificação; <i>fast-foods</i> ; cozinhas industriais; confeitarias; receitas em geral, em substituição ao ovo <i>in natura</i> .																											
8. MÉTODOS DE DISTRIBUIÇÃO	Transporte para mercado interno: efetuado através de caminhão baú limpo, isento de resíduos, sujidades e umidade; temperatura ambiente máximo 25°C. Produtos que possam transmitir odor para a embalagem, não poderão ser transportados junto no mesmo caminhão.																											

	Sistema de Gestão Integrada	QUA-FTPA-34
	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO	Revisão 06
	MISTURA DE OVOS DESIDRATADA	Data: 08/11/18
		Página 3 de 3

9. HISTÓRICO DE REVISÕES

Histórico			
Revisão	Data	Descrição	Responsável
02	04/03/15	Formatação conforme procedimento SGI. Inclusão das análises macroscópicas e microscópicas de acordo com a RDC 14.	Karin Böhm
03	28/10/15	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
04	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.	Gabriela Diemer
05	03/08/17	Ajuste dos padrões físico-químicos. Exclusão do parâmetro de cinzas e gordura 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
06	08/11/18	Alteração do prazo de validade de 18 para 24 meses.	Karin Böhm