



ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA/ FICHA TÉCNICA
PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE - PIQ



ET 019: CASQUINHA DE BIJU

Emissão inicial:
Maio/2016

ET.QL.019.SGI.PA.R07

Página 1 de 6
Emissão atual: 22/07/2021

1. IDENTIFICAÇÃO DOS PRODUTOS

| | |
|---------------------|---|
| Denominação | Casquinha Biju |
| Empresa | Ster Bom Indústria e Comércio Ltda |
| Endereço da empresa | Rua Santa Terezinha, 1246, Distrito Industrial – Macaíba/RN- CEP: 59280-000 |
| Telefone: | (84) 4006 1366 |
| Site: | www.sterbom.com.br |

2. INGREDIENTES

Água, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, goma de tapioca, emulsificante lecitina de soja, açúcar, gordura vegetal, sal, fermento químico bicarbonato de sódio e conservante propionato de cálcio, aromatizante.

3. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | |
|-------------------------|---------------|---------|
| Porção 30g (7 unidades) | | |
| Quantidade por porção | | %VD (*) |
| Valor energético | 92kcal=385 kJ | 5% |
| Carboidratos | 18 g | 6% |
| Proteínas | 1,9 g | 3% |
| Gorduras totais | 1,6 g | 2% |
| Gorduras saturadas | 0,5 g | 2 % |
| Gorduras trans | 0 g | (**) |
| Fibra alimentar | 0,5 g | 2% |
| Sódio | 66 mg | 3% |

(*) % Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ.

Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

(**) Valor diário não estabelecido

CONTÉM GLÚTEN

“ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE TRIGO E DERIVADO DE SOJA”

4. CARACTERÍSTICAS INTRÍNSECAS IMPORTANTES

| Parâmetro | Valor/Tolerância/Unidade |
|------------------------|--------------------------|
| pH | 5,30 a 7,00 |
| Temperatura (°C) | Temperatura ambiente |
| Umidade (%) | 1 a 4% |
| Atividade de água (Aw) | Máximo de 0,6% |

Cópia controlada

Elaborado por: Equipe de qualidade

Aplicação grupo Ster Bom

Aprovado por: Denise Queiroz-Gerente de
qualidade/Marcelo Guimarães-Gerente industrial

5. CARACTERÍSTICA MICROBIOLÓGICA

| Parâmetro | Valor/Tolerância/Unidade |
|-----------------------------|-------------------------------|
| <i>Salmonella sp</i> | Ausência/25g |
| <i>B. cereus presuntivo</i> | máx.: 10 ² UFC/g |
| <i>Escherichia coli</i> | máx.: 10 UFC/g |
| Bolores e leveduras | máx.: 5x10 ² UFC/g |

*Referência RDC 331/2019- IN 60- item 19-D

6. CARACTERÍSTICA ORGANOLÉPTICA/ SENSORIAL

| Parâmetro | Referência |
|-------------------|---|
| Aspecto/Aparência | Cones íntegros,ocos e superfície com elevações quadriculadas diagonal |
| Cor | Tons de marrom amarelado sem aparência de queimado |
| Odor | Característico, sem odor de mofo |
| Sabor/Aroma | Característico |
| Textura | Crocante |

7. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

| Parâmetro | Utensílio utilizado | Referência |
|--|---------------------|-----------------------|
| Peso (g)/ Weight (g) | Balança | 3g a 6g (± 2g) |
| Dimensão: Comprimento (mm) (Length) | Paquímetro | 103mm a 107mm (± 2mm) |
| Dimensão: Diâmetro externo (mm) (outside diameter) | Paquímetro | 45mm a 49mm (± 2mm) |

8. POPULAÇÕES SENSÍVEIS

Intolerantes a glúten (celíacos) e consumidores alérgicos a soja, trigo e a milho.

9. TIPO DE EMBALAGEM E PESO LÍQUIDO**Embalagem primária:** filme bopp transparente sem impressão para acondicionar 20 unidades de casquinha biju, formando um pacote.**Embalagem secundária:** caixa de papelão com divisórias na cor marrom ou branca contendo 15 pacotes, cada pacote com 20 unidades de casquinha biju. Totalizando uma caixa com 300 unidades de casquinho. (Peso Líquido: 1,29kg).**10. PRAZO DE VALIDADE***

Validade: 8 meses (240 dias) a partir da data de fabricação. *Em embalagem original e fechada.



Cópia controlada



Elaborado por: Equipe de qualidade

Aplicação grupo Ster Bom

Aprovado por: Denise Queiroz-Gerente de
qualidade/Marcelo Guimarães-Gerente industrial

Emissão inicial:
Maio/2016

ET.QL.019.SGI.PA.R07

Página 3 de 6
Emissão atual: 22/07/2021

11. CONSERVAÇÃO APÓS ABERTO

Manter em recipiente hermético, limpo, seco e bem fechado, consumindo dentro do prazo de validade. Após aberto, com a retirada total da embalagem e produto totalmente exposto, consumir em até 12 horas. Após aberto, em embalagem original, consumir em até 3 dias (72 horas).

12. PADRÃO DA IMPRESSÃO

FAB: DD/MM/AA
VAL: DD/MM/AA
L: T C Ju M T:XX Op:XXXXX

Onde TCJu M, corresponde ao lote de produção.

DD/MM/AA, onde DD = Dia, MM = Mês, AA = Ano (dois últimos dígitos, por exemplo, 21 = 2021).

13. FORMA DE PALETIZAÇÃO

Para paletização da casquinha biju, é realizado empilhamento das caixas, bem alinhado e em blocos regulares na proporção de 7x16, ou seja, 07 filas de 16 caixas totalizando um palet com 112 caixas.



Figura 1 - Paletização: casquinha biju



Elaborado por: Equipe de qualidade

Cópia controlada

Aplicação grupo Ster Bom



Aprovado por: Denise Queiroz-Gerente de
qualidade/Marcelo Guimarães-Gerente industrial

14. CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM E DISTRIBUIÇÃO

Estocagem: Conservar em local inodoro, seco, arejado, livre de insetos e roedores. Evitar expor à luz solar, calor e umidade. Manter sobre paletes afastados 50 cm das paredes.

Transporte: Limpo, bem conservado, sem vestígios de pragas (insetos, roedores e pássaros), sem odores estranhos, sem vestígios de contaminantes químicos e produtos não alimentícios, à temperatura ambiente.

15. CARACTERÍSTICA DE ACEITAÇÃO

| Parâmetro | Referência |
|------------------|------------|
| Quebras | 2,5% |
| Faltando unidade | 2,5% |
| Caixa amassada | 2,5% |

16. OUTROS REQUERIMENTOS

Produzido conforme as Boas Práticas de Fabricação e de acordo com a legislação alimentar em vigor.

O produto apresenta o seguinte status alergênico em conformidade com a Resolução – RDC N° 26:

“ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE TRIGO E DERIVADO DE SOJA”

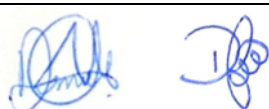
17. APENDICE: FOTOS DO PRODUTO E EMBALAGEM



**Figura 2 -
Embalagem
primária**



Figura 3 - Embalagem Secundária





Elaborado por: Equipe de qualidade


Cópia controlada



Aplicação grupo Ster Bom



Aprovado por: Denise Queiroz-Gerente de qualidade/Marcelo Guimarães-Gerente industrial

| | | |
|---|--|---|
|  | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA/ FICHA TÉCNICA PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE - PIQ ET 019: CASQUINHA DE BIJU |  |
| Emissão inicial: Maio/2016 | ET.QL.019.SGI.PA.R07 | Página 5 de 6 Emissão atual: 22/07/2021 |

| | | |
|---|--|--|
|  | | |
| Figura 4 - Embalagem Secundária | | |
| REVISÕES | | |

| | | |
|---|--------------------------|--|
|  | Cópia controlada |  |
| Elaborado por: Equipe de qualidade | Aplicação grupo Ster Bom | Aprovado por: Denise Queiroz-Gerente de qualidade/Marcelo Guimarães-Gerente industrial |



ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA/ FICHA TÉCNICA
PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE - PIQ
ET 019: CASQUINHA DE BIJU



Emissão inicial:
Maio/2016

ET.QL.019.SGI.PA.R07

Página 6 de 6
Emissão atual: 22/07/2021

| REVISÃO | NÚMERO DA REVISÃO | DESCRIÇÃO DA ALTERAÇÃO | REVISADOR POR: |
|---------------|-------------------|--|---------------------------------|
| Maio/2016 | 00 | Emissão inicial | Daniele Câmara e Denise Queiroz |
| Agosto/2016 | 01 | Padronização de cabeçalho, rodapé. | Daniele Câmara e Denise Queiroz |
| Setembro/2016 | 02 | Acrescentado as características de aceitação e o status alergênico. | Daniele Câmara e Denise Queiroz |
| Dezembro/2016 | 03 | Modificação da informação nutricional | Denise Queiroz |
| Maio/2017 | 04 | Mudança da característica microbiológica; | Daniele Câmara e Denise Queiroz |
| Maio 2018 | 05 | Acrescentada a arte da caixa e atualizado informações nutricionais | Daniele Câmara e Denise Queiroz |
| Junho/2021 | 06 | Atualização dos ingredientes Atualização dos padrões microbiológicos com a inclusão da Referência RDC 331/2019; Alteração da umidade máxima de 5 para 4% de acordo com histórico. | Daniele Câmara e Denise Queiroz |
| Julho/2021 | 07 | Atualização das informações nutricionais e inclusão da goma de tapioca na lista de ingredientes | Daniele Câmara e Denise Queiroz |

| | | |
|---|---------------------------------|---|
| | Cópia controlada | |
| Elaborado por: Equipe de qualidade | Aplicação grupo Ster Bom | Aprovado por: Denise Queiroz-Gerente de qualidade/Marcelo Guimarães-Gerente industrial |