

1. IDENTIFICAÇÃO DOS PRODUTOS

Denominação	Casquinha de biscoito doce
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, açúcar, gordura vegetal, amido de milho, emulsificante lecitina de soja, sal e fermento químico bicarbonato de sódio (INS 500ii), aromatizante.

3. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 100g (7 unidades)		
	Quantidade por porção	%VD (*)
Valor energético	436kcal=1823 kJ	22 %
Carboidratos	80 g	27%
Proteínas	7,3 g	10%
Gorduras totais	6,9 g	13%
Gorduras saturadas	2,4 g	11%
Gorduras trans	0,0 g	(**)
Fibra alimentar	3,2 g	13%
Sódio	221 mg	9%

(*) % 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%



Elaborado por: Equipe de qualidade

Cópia controlada

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
<i>Bolores e leveduras</i>	máx.: 5x10 ² UFC/g

*Referência RDC 331/2019

6. CARACTERÍSTICA ORGANOLÉPTICA/ SENSORIAL

Parâmetro	Referência
Aspecto/Aparência	Cones íntegros, ocos e superfície com elevações rasas quadriculadas na 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	10g a 16g (± 3g)
Dimensão: Comprimento (mm) (Length)	Paquímetro	104mm a 112mm (± 4mm)
Dimensão: Diâmetro externo (mm) (outside diameter)	Paquímetro	43mm a 49mm (± 3mm)

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 18 unidades de casquinha biscoito, formando um pacote.

Embalagem secundária: caixa de papelão com divisórias na cor marrom ou branca contendo 30 pacotes, cada pacote com 10 unidades de casquinha biscoito. Totalizando uma caixa com 300 unidades de casquinho. (Peso Líquido: 3,90kg)

10. PRAZO DE VALIDADE*

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



Elaborado por: Equipe de qualidade

Cópia controlada

Aplicação grupo Ster Bom



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

Emissão inicial:
Maio/2016

ET.QL.018.SGI.PA.R09

Página 3 de 6
Emissão atual: 20/07/2021

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 do casquinho biscoito, é realizado empilhamento das caixas, bem alinhado e em blocos regulares na proporção de 6x12, ou seja, 06 filas de 12 caixas totalizando um palet com 72 caixas.



Figura 1 - Paletização: Casquinho Biscoito Doce 6x12



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. CARACTERÍSTICAS 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 - Produto Acabado



Figura 3 - Embalagem Primária



Figura 4 - Embalagem Secundária com Divisória

Elaborado por: Equipe de qualidade

Cópia controlada

Aplicação grupo Ster Bom

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

Emissão inicial:
Maio/2016

ET.QL.018.SGI.PA.R09

Página 5 de 6
Emissão atual: 20/07/2021



Figura 6 – Arte da 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

Emissão inicial:
Maio/2016

ET.QL.018.SGI.PA.R09

Página 6 de 6
Emissão atual: 20/07/2021

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 do valor nutricional	Denise Queiroz
Abril/2017	04	Mudança da característica microbiológica; Mudança na paletização.	Daniele Câmara e Denise Queiroz
Maio/2018	05	Mudança de informações nutricionais	Daniele Câmara e Denise Queiroz
Julho/2018	06	Atualização de embalagem	Daniele Câmara e Denise Queiroz
Junho/2019	07	Alteração da informação nutricional	Daniele Câmara Denise Queiroz Vandicleya Alves
Junho/2021	08	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 Denise Queiroz
Julho/2021	09	Atualizado período de validade do produto de 10 meses para 8 meses	Daniele Câmara Denise Queiroz



Elaborado por: Equipe de qualidade

Cópia controlada

Aplicação grupo Ster Bom



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