
	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA/ FICHA TÉCNICA</b> <b>PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE - PIQ</b> <b>ET 020: BISCOITO DOCE CASÇÃO BORDA IRREGULAR</b> <b>TAMANHO M TIPO CASA</b>	 Viva o Sabor
Emissão inicial: Maio/2016	ET.QL.020.SGI.PA.R06	Página 1 de 6 Emissão atual:20/07/2021

### 1. IDENTIFICAÇÃO DOS PRODUTOS

<b>Denominação</b>	Biscoito doce casção borda irregular tamanho M
<b>Empresa</b>	Ster Bom Indústria e Comércio Ltda
<b>Endereço da empresa</b>	Rua Santa Terezinha, 1246, Distrito Industrial – Macaíba/RN- CEP: 59280-000
<b>Telefone:</b>	(84) 4006 1366
<b>Site:</b>	<a href="http://www.sterbom.com.br">www.sterbom.com.br</a>

### 2. INGREDIENTES

Água, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, gordura vegetal, emulsificante lecitina de soja, sal, fermento químico bicarbonato de sódio (INS 500ii), aromatizante.

### 3. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>		
<b>Porção 100g (5 unidades)</b>		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	413kcal=1727 kJ	21 %
Carboidratos	82 g	27%
Proteínas	6,3 g	8%
Gorduras totais	6,6 g	12%
Gordura saturada	2,0 g	9%
Gordura trans	0,0 g	(**)
Fibra alimentar	2,0 g	8%
Sódio	193 mg	8%





(\*) % 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

	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA/ FICHA TÉCNICA</b> <b>PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE - PIQ</b> <b>ET 020: BISCOITO DOCE CASÇÃO BORDA IRREGULAR</b> <b>TAMANHO M TIPO CASA</b>	
Emissão inicial: Maio/2016	ET.QL.020.SGI.PA.R06	Página 2 de 6 Emissão atual:20/07/2021

### 5. CARACTERÍSTICA MICROBIOLÓGICA

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

\*Referência RDC 331/2019- item 19-D

### 6. CARACTERÍSTICA ORGANOLÉPTICA/SENSORIAL

Parâmetro	Referência
<b>Aspecto/Aparência</b>	Cones íntegros, ocos e superfície com elevações quadriculadas semi diagonal, apresentando borda irregular
<b>Cor</b>	Tons de marrom amarelado sem aparência de queimado
<b>Odor</b>	Característico, sem odor de mofo
<b>Sabor/Aroma</b>	Característico
<b>Textura</b>	Crocante

### 7. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Parâmetro	Utensílio utilizado	Referência
Peso (g)/ Weight (g)	Balança	18g a 22g (± 2g)
Dimensão: Comprimento (mm) (Length)	Paquímetro	160mm a 170mm (± 5mm)
Dimensão: Diâmetro externo (mm) (outside diameter)	Paquímetro	63mm a 69mm (± 3mm)

### 8. POPULAÇÕES SENSÍVEIS

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

### 9. TIPO DE EMBALAGEM E PESO LÍQUIDO

**Embalagem primária:** filme bopp transparente sem impressão para acondicionar 10 unidades.



**Embalagem secundária:** caixa de papelão com divisórias para acondicionar 12 pacotes, cada um com 10 unidades de cascão. Totalizando uma caixa com 120 unidades de biscoito cascão. (Peso Líquido: 2,28kg)



### 10. PRAZO DE VALIDADE\*

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

### 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).

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

	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA/ FICHA TÉCNICA PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE - PIQ ET 020: BISCOITO DOCE CASÇÃO BORDA IRREGULAR TAMANHO M TIPO CASA</b>	 Viva o Sabor
Emissão inicial: Maio/2016	ET.QL.020.SGI.PA.R06	Página 3 de 6 Emissão atual:20/07/2021

## 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 biscoito doce cascão, é realizado empilhamento das caixas, bem alinhado e em blocos regulares na proporção de 5x17, ou seja, 05 filas de 17 caixas. Totalizando um palet com 85 caixas.



**Figura 1 - Paletização: Cascão Borda Irregular 5x17**

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

	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA/ FICHA TÉCNICA PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE - PIQ ET 020: BISCOITO DOCE CASÇÃO BORDA IRREGULAR TAMANHO M TIPO CASA</b>	
Emissão inicial: Maio/2016	ET.QL.020.SGI.PA.R06	Página 4 de 6 Emissão atual:20/07/2021

#### 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. OUTROS REQUERIMENTOS

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 Primária

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





	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA/ FICHA TÉCNICA PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE - PIQ ET 020: BISCOITO DOCE CASÇÃO BORDA IRREGULAR TAMANHO M TIPO CASA</b>	 Viva o Sabor
Emissão inicial: Maio/2016	ET.QL.020.SGI.PA.R06	Página 5 de 6 Emissão atual:20/07/2021





Figura 4 - Embalagem Secundária com Divisórias





Figura 5 – Arte da embalagem Secundária com Divisórias

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

	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA/ FICHA TÉCNICA</b> <b>PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE - PIQ</b> <b>ET 020: BISCOITO DOCE CASÇÃO BORDA IRREGULAR</b> <b>TAMANHO M TIPO CASA</b>	
Emissão inicial: Maio/2016	ET.QL.020.SGI.PA.R06	Página 6 de 6 Emissão atual:20/07/2021

REVISÕES			
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
Maio/2017	02	Mudança da característica microbiológica; Mudança na paletização.	Daniele Câmara e Denise Queiroz
Maio/2018	03	Alteração de valores nutricionais	Daniele Câmara e Denise Queiroz
Outubro/2019	04	Alterações de valores nutricionais de acordo com análise centesimal	Daniele Câmara e Denise Queiroz
Junho/2021	05	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	06	Atualizado período de validade do produto de 10 meses para 8 meses	Daniele Câmara e Denise Queiroz

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