



1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO	Mistura de ovos pasteurizada resfriada.																																							
2. COMPOSIÇÃO	Ovo em casca (2/3 clara e 1/3 gema). Mistura de ovos resfriados.																																							
3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO	<p>Aspecto: homogêneo livre de materiais estranhos; Cor: amarela; Sabor e odor: característicos.</p> <table border="1"><thead><tr><th colspan="2">Especificação</th><th>Referência</th></tr></thead><tbody><tr><td>pH</td><td>7,0 – 8,0</td><td>-</td></tr><tr><td>Sólidos totais</td><td>Mínimo 22,5%</td><td>-</td></tr><tr><td>Proteínas</td><td>Mínimo 11%</td><td>-</td></tr><tr><td>Gorduras</td><td>Mínimo 8,5%</td><td>-</td></tr><tr><td>Areia</td><td>Máximo 1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido</td><td>RDC 14/2014</td></tr><tr><td>Ácaros mortos</td><td>Máximo 5</td><td>RDC 14/2014</td></tr><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><tr><td>Contagem padrão de mesófilos</td><td>< 5,0 x 10⁴ UFC/g</td><td>RDC 12/2001</td></tr><tr><td>Coliformes termotolerantes</td><td>≤ 1,0 x 10⁰ UFC/g</td><td>RDC 12/2001</td></tr><tr><td><i>Staphylococcus aureus</i></td><td>≤ 5,0 x 10¹ UFC/g</td><td>RDC 12/2001</td></tr><tr><td><i>Salmonella sp</i></td><td>Ausência em 25g</td><td>RDC 12/2001</td></tr></tbody></table>	Especificação		Referência	pH	7,0 – 8,0	-	Sólidos totais	Mínimo 22,5%	-	Proteínas	Mínimo 11%	-	Gorduras	Mínimo 8,5%	-	Areia	Máximo 1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido	RDC 14/2014	Ácaros mortos	Máximo 5	RDC 14/2014	Arsênio	≤ 0,5ppm	RDC 42/2013	Chumbo	≤ 0,1ppm	RDC 42/2013	Contagem padrão de mesófilos	< 5,0 x 10 ⁴ UFC/g	RDC 12/2001	Coliformes termotolerantes	≤ 1,0 x 10 ⁰ UFC/g	RDC 12/2001	<i>Staphylococcus aureus</i>	≤ 5,0 x 10 ¹ UFC/g	RDC 12/2001	<i>Salmonella sp</i>	Ausência em 25g	RDC 12/2001
Especificação		Referência																																						
pH	7,0 – 8,0	-																																						
Sólidos totais	Mínimo 22,5%	-																																						
Proteínas	Mínimo 11%	-																																						
Gorduras	Mínimo 8,5%	-																																						
Areia	Máximo 1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido	RDC 14/2014																																						
Ácaros mortos	Máximo 5	RDC 14/2014																																						
Arsênio	≤ 0,5ppm	RDC 42/2013																																						
Chumbo	≤ 0,1ppm	RDC 42/2013																																						
Contagem padrão de mesófilos	< 5,0 x 10 ⁴ UFC/g	RDC 12/2001																																						
Coliformes termotolerantes	≤ 1,0 x 10 ⁰ UFC/g	RDC 12/2001																																						
<i>Staphylococcus aureus</i>	≤ 5,0 x 10 ¹ UFC/g	RDC 12/2001																																						
<i>Salmonella sp</i>	Ausência em 25g	RDC 12/2001																																						
4. VIDA DE PRATELEIRA	<ul style="list-style-type: none">• Bag: 10 dias mantido em temperatura entre 0°C e 5°C. Após aberto consumir em até 24 horas.• Inbox: 45 dias mantido em temperatura entre 0°C e 5°C. Após aberto consumir em até 24 horas.																																							
5. EMBALAGEM	<ul style="list-style-type: none">• Embalado em sacos de polietileno de baixa densidade (PEBD) de 4kg, 5kg e 10kg. Acondicionados em embalagens secundárias (caixa de papelão) (0139/3679).• Embalado em embalagens Tetra Pak de 1kg e acondicionadas em embalagem secundária (caixa de papelão) contendo 12 unidades (0140/3679).																																							



Sistema de Gestão Integrada

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO

MISTURA DE OVOS PASTEURIZADA RESFRIADA

QUA-FTPA-01

Revisão 14

Data: 01/07/2020

Pág. 2 de 3

6. FORMAS DE APLICAÇÃO

Indústria de massas, maioneses, pães de queijo, omeletes, tortas, empanados, merenda escolares, panificação, fast-food, cozinhas industriais, confeitarias, entre outras receitas.

7. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção de 100g (3/4 copos)	Porção	%VD (*)
Valor Energético	111 kcal/467kj	5%
Carboidratos	1,2g	0%
Proteínas	9,5g	13%
Gorduras totais	7,6g	14%
Gorduras saturadas	1,5g	7%
Sódio	126mg	5%

*(%)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. *Não contém quantidades significativas de gorduras trans e fibras alimentares.*

NÃO CONTÉM GLÚTEN. **ALÉRGICOS:** CONTÉM DERIVADOS DE OVOS.

8. MÉTODOS DE DISTRIBUIÇÃO

O transporte é efetuado em caminhão baú isotérmico com sistema de refrigeração, com a temperatura entre 0°C e 5°C.

Produtos que possam transmitir odor para a embalagem do ovo líquido integral, não poderão ser transportados junto no mesmo caminhão.

O baú deve estar livre de poeiras e materiais estranhos.

9. HISTÓRICO DE REVISÕES

Histórico			
Revisão	Data	Descrição	Responsável
08	24/02/15	Revisão ajustando pH e nível de selênio de acordo com legislação vigente. Ajuste de coliformes totais para ≤ 10 . Formatação conforme procedimento SGI	Karin Böhm



Sistema de Gestão Integrada

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO

MISTURA DE OVOS PASTEURIZADA RESFRIADA

QUA-FTPA-01

Revisão 14

Data: 01/07/2020

Pág. 3 de 3

09	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
10	21/03/2016	Atualizado nomenclatura do produto e número de registro. Ajuste da informação de alérgicos.	Karin Böhm
11	09/01/2017	Inclusão dos parâmetros de análise macroscópicas e microscópicas.	Karin Böhm
12	24/07/17	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
13	23/03/20	Integrada FTPA dos produtos Mistura de ovos pasteurizada resfriada e Inbox. Formatação da tabela nutricional.	Patrícia Moraes
14	01/07/20	Alteração dos parâmetros físico-químicos (pH, gordura, proteína, sólidos).	Karin Böhm

CÓPIA COMPROVADA