

	<h1>Alho Frito</h1>	Cód: FT PA 07
		Emissão: 08/10/2018
		Versão: 04 – 20/06/2022
Elaborado por: Fernanda S. S. Oliveira		Aprovado por: Cristina Kowalesky
		

## 1- Descrição do produto:

Produto alimentício, a base de Alho e óleo de soja para fritura. Isento de substâncias tóxicas ou nocivas à saúde. Produzido de acordo com as Boas Práticas de Fabricação e obedecendo às legislações vigentes.

## 2- Produto:

Produto	Quant. p/caixa	Marca	EAN	DUN
ALHO FRITO GRAN. TUDO+GOSTOSO PT 90 g	24	TUDO+GOSTOSO	7898667040506	17898667040503
ALHO FRITO LAM. TUDO+GOSTOSO PT 80 g	24	TUDO+GOSTOSO	7898667040513	17898667040510
ALHO FRITO GRAN. TUDO+GOSTOSO PT 60 g	24	TUDO+GOSTOSO	7898667040490	17898667040497
ALHO FRITO GRAN. TUDO+GOSTOSO POTE 250 g	12	TUDO+GOSTOSO	7898667040100	17898667040107
ALHO FRITO GRAN. TUDO+GOSTOSO PCT 500 g	6	TUDO+GOSTOSO	7898667040193	17898667040190
ALHO FRITO FLC. TUDO+GOSTOSO PCT 500 g	5	TUDO+GOSTOSO	7898667040209	17898667040206
ALHO FRITO GRAN. TUDO+GOSTOSO SCO 10 kg	1	TUDO+GOSTOSO	7898667040216	-----
ALHO FRITO FLC. TUDO+GOSTOSO SCO 10 kg	1	TUDO+GOSTOSO	7898667040223	-----

## 3- Ingredientes:

**Alho Frito Granulado:** Alho granulado e óleo de soja (*Agrobacterium sp.*, *Bacillus thuringiensis*, *Arabidopsis thaliana* e *Streptomyces viridochromogenes*).




**Alho Frito Laminado:** Alho Laminado e óleo de soja (*Agrobacterium sp.*, *Bacillus thuringiensis*, *Arabidopsis thaliana* e *Streptomyces viridochromogenes*).

**Alho Frito em Flocos:** Alho em flocos e óleo de soja (*Agrobacterium sp.*, *Bacillus thuringiensis*, *Arabidopsis thaliana* e *Streptomyces viridochromogenes*).

## 4- Alergênico / Glúten:

- Não Contém Glúten - Conforme Lei n. 10.674/2003
- Alérgicos: Contém soja – Conforme RDC N° 26 de 02 de julho de 2015

## 5- Características organolépticas:

	<b>Alho Frito</b>	<b>Cód: FT PA 07</b>
		<b>Emissão: 08/10/2018</b>
		<b>Versão: 04 – 20/06/2022</b>
Elaborado por: Fernanda S. S. Oliveira		Aprovado por: Cristina Kowalesky
		

Característica	Alho frito granulado	Alho frito Laminado	Alho frito em flocos
<b>Aspecto</b>	Seco e granular	Seco e laminar	Seco e em flocos
<b>Cor</b>	Marrom Claro	Marrom Claro	Marrom Claro
<b>Sabor</b>	Adstringente	Adstringente	Adstringente
<b>Odor</b>	Característico	Característico	Característico

\*\* Este item é utilizado para aprovação do lote produzido

## 6- Características microbiológicas:

Análise Microbiológica	n	c	m	M	Legenda
<i>Salmonella</i> / 25g	10	0	Ausente	-	n = nº de amostras / lote c = nº de amostras aceitável m = mínimo M = máximo
<i>Escherichia coli</i> / g	5	2	10	20	

\*IN 60/2019 Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos

\*RDC 331/2019 Dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação

Foi considerado como item 2) letra g) hortaliças, raízes, tubérculos, fungos comestíveis e derivados - fritos

\*\* Parâmetro de controle de acordo com cronograma de análises

## 7- Características macroscópicos e microscópicos:

Matérias estranhas	Tolerância	Metodologia
Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	80 na alíquota preconizada pela metodologia para cada vegetal	975.49 (16.14.05) - Método que se aplica a especiaria conforme estabelecido na tabela 975.49 no capítulo 16 da AOAC.
<i>Areia ou Cinzas</i>	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido	975.48 a (16.14.04) - Areia em especiarias, condimentos e vegetais desidratados 941.12 B (43.1.05) - Cinzas insolúveis em ácido - Alimentos em geral

\*RDC 623/2022 - Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos

\*\* Parâmetro de controle de acordo com cronograma de análises

## 8- Informações nutricionais:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
------------------------



# Alho Frito

Cód: FT PA 07

Emissão: 08/10/2018

Versão: 04 – 20/06/2022

Elaborado por: Fernanda S. S. Oliveira

Aprovado por: Cristina Kowalesky



Porção de 20g (1 colher de sobremesa) / Quantidade por porção (*) VD %		
	Alho Frito	(*) VD %
Valor energético	44Kcal = 184 kJ	1
Carboidratos	4 g	1
Proteínas	0,8 g	1
Gorduras totais	2,8 g	5
Gorduras saturadas	0 g	0
Gorduras trans	0 g	0
Fibra alimentar	0 g	0
Cálcio	0,9 mg	1
Sódio	0 mg	0
(*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.		
(**) % Valores diário não estabelecidos		

\*RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003

## 9 – Informações complementares do produto:

Identificação do produto	Lote / Fabricação / Validade
Prazo de validade e armazenamento	O prazo de validade 08 meses a partir da data de fabricação na embalagem original fechada. Após aberto manter sob refrigeração e consumir em até 30 dias.
Uso pretendido e público alvo	Produto pronto para consumo com pretensão de uso para complementar e temperar o sabor dos alimentos em geral (saladas, carnes, peixes, feijão, molhos, arroz, caldos, pizzas entre outros) Público alvo: Crianças e Adultos
Grupo sensível/vulnerável	Crianças e Adultos que tem restrições com soja
Modo de preparo	Abra a embalagem e utilize a quantidade de sua preferência para temperar e saborear os alimentos. Polvilhe sobre o alimento desejado.
Acondicionamento e embalagem	O produto é envasado em Potes Plásticos com tampa e lacre de polipropileno e polietileno (primária), acondicionado em caixas de papelão (secundária)
Condições de armazenamento	Manter em local seco e temperatura ambiente
Comercialização / Distribuição	CIF ou FOB (Transporte próprio ou terceirizado)
Condições do transporte	Veículos limpos, protegidos de poeira, luz, umidade, odores e temperatura ambiente.

	<h1>Alho Frito</h1>	Cód: FT PA 07
		Emissão: 08/10/2018
		Versão: 04 – 20/06/2022

Elaborado por: Fernanda S. S. Oliveira	Aprovado por: Cristina Kowalesky
	

	É expressamente proibido o transporte junto de produtos que não sejam de origem alimentícia e que ofereçam riscos de contaminação física, química ou microbiológica.
--	--

## 10 – Paletização:

PRODUTO	QTIDADE POR CX	DIMENSÕES						PALETIZAÇÃO			
		MEDIDAS UNIDADE			MEDIDAS CAIXA			Quant Lastro	Cama da Pallet	T Cxs Pallet	Altura Paleta (m)
		C	L	A	C	L	A				
ALHO FRITO GRAN. TDO+GOSTOSO PT 90 g	24	0,080	0,080	0,075	0,308	0,233	0,142	15	7	105	1,144
ALHO FRITO LAM. TDO+GOSTOSO PT 80 g	24	0,080	0,080	0,075	0,308	0,233	0,142	15	7	105	1,144
ALHO FRITO GRAN. TDO+GOSTOSO PT 60 g	24	0,040	0,040	0,120	0,278	0,186	0,123	20	8	160	1,134
ALHO FRITO GRAN. TUD+GOSTOSO POTE 250 g	12	0,125	0,125	0,075	0,365	0,244	0,152	12	7	84	1,214
ALHO FRITO GRAN. TUDO+GOSTOSO PCT 500 g	6	0,040	0,180	0,240	0,250	0,185	0,185	22	8	176	1,630
ALHO FRITO FLC. TUDO+GOSTOSO PCT 500 g	5	0,040	0,180	0,240	0,250	0,185	0,185	22	8	176	1,630
ALHO FRITO GRAN. TUDO+GOSTOSO SCO 10 kg	1	0,600	0,480	0,100	----	----	----	6	10	60	0,150
ALHO FRITO FLC. TUDO+GOSTOSO SCO 10 kg	1	0,700	0,480	0,100	----	----	----	6	10	60	0,150

## 11 – Revisões:

Revisão	Data	Histórico das alterações
00	08/10/2018	Emissão Inicial
01	16/07/2020	Paletização
02	15/12/2020	Revisão geral da ficha técnica. União das informações e tipos de embalagem), alteração no cabeçalho, inclusão de informações de acordo com APPCC
03	20/04/2022	Alteração da data de validade, Revisão geral responsável técnica



# Alho Frito

Cód: FT PA 07

Emissão: 08/10/2018

Versão: 04 – 20/06/2022

Elaborado por: Fernanda S. S. Oliveira

Aprovado por: Cristina Kowalesky

04

20/06/2022

Alteração na nova legislação RDC 623/2022.