

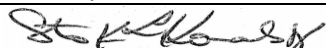


| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <h1>Alho Picado</h1> | Cód: FT PA 04 |
| | | Emissão: 08/10/2018 |
| | | Versão: 04 – 06/06/2022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

1- Descrição do produto

Produto alimentício, a base de Alho, obtido através da homogeneização das matérias-primas sob condições controladas. 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 PICADO POTE 180g | 24 | TUDO+GOSTOSO | 7898667040063 | 17898667040060 |
| ALHO PICADO POTE 200g | 24 | TUDO+GOSTOSO | 7898667040322 | 17898667040329 |
| ALHO PICADO POTE 400g | 32 | TUDO+GOSTOSO | 7898667040070 | 17898667040077 |
| ALHO PICADO POTE 900g | 12 | TUDO+GOSTOSO | 7898667040179 | 17898667040176 |
| ALHO PICADO BALDE 3kg | 4 | TUDO+GOSTOSO | 7898667040186 | 17898667040183 |

3- Ingredientes:



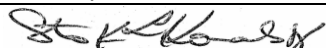
Ingredientes: Água, alho granulado, Antioxidante: ácido cítrico (INS 330), Conservantes: metabissulfito de sódio (INS 224) e benzoato de sódio (INS 211)

4- Aromatizantes e GMO

| PRODUTO | AROMATIZANTE | GMO (Geneticamente Modificado) |
|-----------------------|--------------|--------------------------------|
| ALHO PICADO POTE 180g | Não Contém | Não Contém |
| ALHO PICADO POTE 200g | | |
| ALHO PICADO POTE 400g | | |
| ALHO PICADO POTE 900g | | |
| ALHO PICADO BALDE 3kg | | |

5- Alergênico / Glúten:

| PRODUTO | GLÚTEN | SOJA |
|-----------------------|-------------------|-----------------------------|
| ALHO PICADO POTE 180g | Não Contém Glúten | Alérgicos: Pode conter Soja |
| ALHO PICADO POTE 200g | | |
| ALHO PICADO POTE 400g | | |
| ALHO PICADO POTE 900g | | |
| ALHO PICADO BALDE 3kg | | |

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

6- Características organolépticas:

| Característica | Alho Picado |
|----------------|------------------|
| Aspecto | Úmido e granular |
| Cor | Amarelo Claro |
| Sabor | Adstringente |
| Odor | Característico |

** Este item é utilizado para aprovação do lote produzido

7- Características microbiológicas:

| Análise Microbiológica | n | c | m | M | Legenda |
|-----------------------------|---|---|---------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Salmonella</i> / 25g | 5 | 0 | Ausente | - | n = nº de amostras / lote c = nº de amostras aceitável m = mínimo M = máximo |
| <i>Escherichia coli</i> / g | 5 | 2 | 10 | 100 | |

Foi considerado como especiaria, tempero e molho item 18.b

** Parâmetro de controle de acordo com cronograma de análises

8- Características macroscópicos e microscópicos:



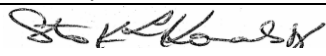
| Matérias estranhas | Tolerância | Metodologia |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 |

Foi considerado como especiaria item 5 e todo alimento item 7

** Parâmetro de controle de acordo com cronograma de análises

9- Informações nutricionais:

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | |
|------------------------------|-----------------------|---------|
| Porção 5 g (1 colher de chá) | | |
| | Quantidade por porção | %VD (*) |
| Valor Calórico | 1,25 kcal = 5,25 kJ | 0 |
| Carboidratos | 0,3 g | 0 |
| Proteínas | 0 g | 0 |
| Gorduras Totais | 0 g | 0 |
| Gorduras Saturadas | 0 g | 0 |

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

| | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------|----|-------|-------|-------|-------|-------|-------|----|---|----|-------|
| ALHO PIC. TUD+GOSTOSO POTE 180g | 24 | 0,080 | 0,080 | 0,075 | 0,308 | 0,233 | 0,142 | 15 | 5 | 75 | 0,860 |
| ALHO PIC. TUD+GOSTOSO POTE 200g | 24 | 0,080 | 0,080 | 0,075 | 0,308 | 0,233 | 0,142 | 15 | 6 | 90 | 1,002 |
| ALHO PIC. TUD+GOSTOSO POTE 400g | 32 | 0,095 | 0,095 | 0,095 | 0,380 | 0,380 | 0,186 | 6 | 6 | 36 | 1,266 |
| ALHO PIC. TUDO+GOSTOSO 900g | 12 | 0,125 | 0,125 | 0,130 | 0,390 | 0,250 | 0,250 | 12 | 5 | 60 | 1,400 |
| ALHO PIC. TUDO+GOSTOSO BLD 3kg | 4 | 0,160 | 0,160 | 0,175 | 0,382 | 0,382 | 0,166 | 6 | 6 | 36 | 1,146 |

12- Legislações Referência

- a. RDC 360/2003 – Dispõe sobre Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional
- b. RDC 623/2022 - Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos.
- c. RDC 331/2019 Dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação
 - i. IN 60/2019 Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos
- d. RDC 26/2015 - Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.
- e. Lei n. 10.674/2003 - Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.
- f. RDC 487/2021 - Dispõe sobre os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.
 - i. IN 88/2021 Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.
- g. Decreto-Lei nº. 986/69 - Institui normas básicas sobre alimentos.
- h. RDC 2/2007 - Regulamento Técnico sobre Aditivos Aromatizantes
- i. DECRETO Nº 75.697/1975 - Aprova padrões de identidade e qualidade para o sal destinado ao consumo humano.

13- 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 e sabores de pasta a base de cebola e alho), alteração no cabeçalho, inclusão de informações de acordo com APPCC |
| 03 | 01/02/2022 | Revisões: 1. Correção de lista de ingredientes 2. Correção de Tabela Nutricional e adição de informação por 100g. 3. Inclusão de informação sobre GMO e Aditivos 4. Complementação de informação sobre Alergênicos 5. Inclusão de Referências de Legislação |
| 04 | 06/06/2022 | Revisão geral: Inclusão de referência de legislação e correção alergênicos. |



Alho Picado

Cód: FT PA 04

Emissão: 08/10/2018

Versão: 04 – 06/06/2022

Elaborado por: Fernanda S. S. Oliveira

Aprovado por: Cristina Kowalesky