

	<h2>Alho Triturado</h2>	Cód: FT PA 03
		Emissão: 08/10/2018
		Versão: 04 – 11/05/2022
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 TRIT. TUDO+GOSTOSO POTE 200 g	24	TUDO+GOSTOSO	7898667040025	17898667040022
ALHO TRIT. TUDO+GOSTOSO POTE 300 g	24	TUDO+GOSTOSO	7898667040032	17898667040039
ALHO TRIT. TUDO+GOSTOSO POTE 400 g	32	TUDO+GOSTOSO	7898667040049	17898667040046
ALHO TRIT. TUDO+GOSTOSO POTE 900 g	12	TUDO+GOSTOSO	7898667040056	17898667040053
ALHO TRIT. TUDO+GOSTOSO POTE 1 kg	12	TUDO+GOSTOSO	7898667040148	17898667040145
ALHO TRIT. TUDO+GOSTOSO BLD 3 kg	4	TUDO+GOSTOSO	7898667040162	17898667040169

3 Ingredientes:

Alho Triturado: Ingredientes: Água, alho, cebola, acidulante: ácido cítrico (INS 330), antioxidante : metabissulfito de sódio (INS 223), emulsificante : goma xantana (INS 415); conservante: benzoato de sódio (INS 211).

4 Aromatizantes e GMO:

PRODUTO	AROMATIZANTE	GMO (Geneticamente Modificado)
ALHO TRIT. TUDO+GOSTOSO POTE 200 g	Não Contém	Não Contém
ALHO TRIT. TUDO+GOSTOSO POTE 300 g		
ALHO TRIT. TUDO+GOSTOSO POTE 400 g		
ALHO TRIT. TUDO+GOSTOSO POTE 900 g		
ALHO TRIT. TUDO+GOSTOSO POTE 1 kg		
ALHO TRIT. TUDO+GOSTOSO BLD 3 kg		

	<h2>Alho Triturado</h2>	Cód: FT PA 03
		Emissão: 08/10/2018
		Versão: 04 – 11/05/2022
Elaborado por: Fernanda S. S. Oliveira		Aprovado por: Cristina Kowalesky
		

5 Alergênico / Glúten:

- Alérgicos: Pode conter soja.
- Não Contém Glúten.

6 Características organolépticas:

Característica	Alho Triturado
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

** Parâmetro de controle de acordo com cronograma de análises

9 Informações nutricionais:



Alho Triturado

Cód: FT PA 03

Emissão: 08/10/2018

Versão: 04 – 11/05/2022

Elaborado por: Fernanda S. S. Oliveira

Aprovado por: Cristina Kowalesky

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 20g (2 colheres de sopa) / Quantidade por porção (*) VD %		
	Alho Triturado	(*) VD %
Valor energético	6Kcal = 23Kj	0
Carboidratos	1,4 g	0
Proteínas	0 g	0
Gorduras totais	0 g	0
Gorduras saturadas	0 g	0
Gorduras trans	0 g	0
Fibra alimentar	0 g	0
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.

*RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003

10 Informações complementares do produto:

Identificação do produto	Lote / Fabricação / Validade
Prazo de validade e armazenamento	O prazo de validade de 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 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. Refogar em fogo baixo e acrescentar ingredientes da sua escolha. Observação: Não é necessário fritar.
Acondicionamento e embalagem	O produto é envasado em Baldes Plásticos com tampa e lacre 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)

	<h1>Alho Triturado</h1>	Cód: FT PA 03
		Emissão: 08/10/2018
		Versão: 04 – 11/05/2022

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




Condições do transporte	<p>Veículos limpos, protegidos de poeira, luz, umidade, odores e temperatura ambiente.</p> <p>É expressamente proibido o transporte junto de produtos que não sejam de origem alimentícia e que ofereçam riscos de contaminação física, química ou microbiológica.</p>
-------------------------	--

11 – Paletização:

PRODUTO	QTIDADE POR CX	DIMENSÕES						PALETIZAÇÃO			
		MEDIDAS UNIDADE			MEDIDAS CAIXA			Quant Lastro	Camada Pallet	T Cxs Pallet	Altura Paleta (m)
		C	L	A	C	L	A				
ALHO TRIT. TUD+GOSTOSO POTE 200G	24	0,080	0,080	0,075	0,308	0,233	0,142	15	6	90	1,002
ALHO TRIT. TUD+GOSTOSO POTE 300G	24	0,070	0,070	0,100	0,295	0,235	0,200	15	6	90	1,350
ALHO TRIT. TUD+GOSTOSO POTE 400G	32	0,095	0,095	0,095	0,380	0,380	0,186	15	6	90	1,266
ALHO TRIT. TUD+GOSTOSO POTE 900G	12	0,125	0,125	0,130	0,390	0,250	0,250	12	5	60	1,400
ALHO TRIT. TUDO+GOSTOSO POTE 1KG	12	0,125	0,125	0,130	0,390	0,250	0,250	12	5	60	1,400
ALHO TRIT. 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.

	<h2>Alho Triturado</h2>	Cód: FT PA 03
		Emissão: 08/10/2018
		Versão: 04 – 11/05/2022
Elaborado por: Fernanda S. S. Oliveira		Aprovado por: Cristina Kowalesky
		

- 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	28/01/2022	Revisão da tabela de ingredientes, revisão de tabela nutricional, inclusão de informação sobre GMO, inclusão de referência de legislação
04	11/05/2022	Alteração no prazo de validade, Revisão geral Responsável técnica.
05	20/06/2022	Alteração na nova legislação RDC 623/2022.