

	Sistema de Gestão Integrado			Código:	FT-MC-001
	Ficha Técnica			Revisão:	11
	Molho Sabor Maionese Aurea (Sachês e Balde) - Master			Válido a partir de:	27/09/2022
	Simples			Página	Página 1 de 1

1 Composição: Água, amido modificado, óleo de soja (geneticamente modificado a partir do *Agrobacterium sp* e/ou *Agrobacterium tumefaciens* e/ou *Bacillus thuringiensis* e/ou *Streptomyces viridochromogenes*), açúcar, vinagre, ovo em pó, sal, suco de limão e cloreto de potássio. Conservantes: sorbato de potássio e benzoato de sódio. Acidulantes: ácido láctico e ácido fosfórico. Estabilizantes: goma xantana e goma guar. Corantes: dióxido de titânio, urucum, cúrcuma e páprica. Aromatizantes. Sequestrante: EDTA cálcio dissódico. Antioxidantes: BHT e BHA. **Obs.: ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE OVO E SOJA. PODE CONTER LEITE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Contém aromatizante sintético idêntico ao natural. Colorido artificialmente.**

2 Prazo de Validade: 300 dias (sachê) e 240 dias (balde).

3 Modo de Conservação: Armazenar em local seco e fresco. Após aberto conservar sob refrigeração e consumir em até 21 dias. **ESTE PRODUTO NÃO DEVE SER CONGELADO (EXCETO OS SACHÊS).**

4 Transporte/Armazenagem: Respeitar empilhamento máximo das caixas; manter o produto em ambiente seco e ventilado; evitar exposição ao sol; nunca estocar diretamente sobre o piso; não pisar e evitar quedas bruscas durante o transporte e armazenagem; não transportar ou armazenar próximo a produtos tóxicos.

5 Classificação Fiscal do Produto (NCM/SH): 21039011 (para produtos ≤10g) e 21039019 (para produtos >1kg).

6 Embalagens

6.1 Características da Unidade de Consumo

Embalagem	Código	Tipo de Embalagem	Material	Peso Bruto (g)	Peso Líquido (g)	Dimensões – externas (mm)			m³	GTIN 13
						Comprimento	Largura	Altura		
6g	-	sachê	plástico	6,3	6	70	34	-	-	-
3kg	04102.0135	balde	plástico	3114	3000	191	191	180	0,00657	7896180799376

6.2 Características da Unidade de Logística

Embalagem	Código	Unidade por Embalagem	Material	Peso Bruto (g)	Peso Líquido (g)	Dimensões – externas (mm)			m³	GTIN 13/ GTIN 14
						Comprimento	Largura	Altura		
6g	41.020.434	189	cx. papelão	1191	1134	242	136	104	0,00342	7896180770573
6g*	04102.0889	18	cx. papelão	23419	20412	556	389	317	0,06856	37896180770574
3kg	04102.0070	6	cx. papelão	19652	18000	577	391	195	0,04399	17896180799373

6g* - 18x189x6g

7. Paletização

Embalagem	Unid. por caixa	Dimensões palete (mm)		Quantidade de caixas / palete		
		Comprimento	Largura	Lastro	Altura	Total
6g	189	1200	1000	34	12	408
6g*	18	1200	1000	5	5	25
3kg	6	1200	1000	5	6	30

6g* - 18x189x6g

8. Informação Nutricional: Porção de 12g (1 colher de sopa); Valor energético 12kcal = 59kJ (1%VD); Carboidratos 1,3g (0%VD); Gorduras Totais 1,0g (2%VD); Gorduras Saturadas 0,2g (1%VD); Sódio 91mg (4%VD). Não contém quantidades significativas de proteínas, gorduras trans e fibra alimentar. *% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

9 Análises

9.1 Físico-Químicas

Análise	Especificações
Sólidos Solúveis - Brix	24° - 26°
pH	3,5 - 3,8

9.2 Microbiológicas *

Análise	Especificações
Enterobacteriaceae	Máx. 10 UFC/g
Bolores e Leveduras	Máx. 100 UFC/g
Aeróbios mesófilos	Máx. 200 UFC/g
Salmonella spp	Ausente

*RDC 331/2019 - Padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação. Ato relacionado: IN 60/2019 - Listas de padrões microbiológicos para alimentos;

*RDC 487/2021 - 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;

*RDC 623/2022 - Limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.

9.4 Contaminantes Inorgânicos

Arsênio	0,5 mg/kg
---------	-----------

*RDC 42/2013 limites de contaminantes inorgânicos em alimentos.

9.5 Micotoxinas conforme RDC 7/2011 que estabelece limites máximos em alimentos.

9.6 Produto não proveniente de organismos geneticamente modificados.

9.7 Materiais estranhos microscopicamente e macroscopicamente ausentes conforme RDC 14/2014 que estabelece os limites para materiais estranhos em alimentos.

10 Uso Pretendido: Consumo direto pelo consumidor.

Nota: A Áurea Ind. e Com. Ltda atende integralmente as legislações vigentes, bem como, realiza o controle da adição e autenticidade de ingredientes assegurando que não haverá danos a saúde do consumidor.