

MANTIQUEIRA Brasil	CÓDIGO SGQ-FIT-0100	Data da Apr.: 22/12/2022 Revisão: 5
TÍTULO: UBE CDQ GEMA DE OVO PASTEURIZADA RESFRIADA		

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Gema de Ovo Pasteurizada Resfriada

2. IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR

Dados do Fabricante	Mantiqueira Alimentos Ltda - Unidade de Beneficiamento de Ovos e Derivados CNPJ: 04.747.794/0016-99 SIF 5091 Indústria Brasileira
Endereço	Estrada Uberlândia / Miraporanga, SN, KM 15 - Zona Rural. CEP: 38438-899 - Uberlândia MG
Contato	Gerente da Unidade: Ana Paula Dias anabezerra@mantiqueirabrasil.com.br ; + 55 (66) 99624-0266 Controle de Qualidade: Juliana Costa julianacosta@mantiqueirabrasil.com.br ; + 55 (34) 99247-2583 www.ovosmantiqueira.com.br - SAC 0800-722-1272

3. REQUISITOS LEGAIS A ESPECIFICAÇÕES

Portaria SDA Nº 612 DE 06/07/2022 - Aprova os requisitos de instalações, equipamentos e os procedimentos para o funcionamento de granjas avícolas e de unidades de beneficiamento de ovos e derivados a registradas no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

DECRETO 9.013 DE 29/03/2017 - Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

DECRETO 10.468 de 18 de agosto de 2020 - Altera o Decreto Nº9.013, de 29 de março de 2017, que regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

MANTIQUEIRA Brasil	CÓDIGO SGQ-FIT-0100	Data da Apr.: 22/12/2022 Revisão: 5
TÍTULO: UBE CDQ GEMA DE OVO PASTEURIZADA RESFRIADA		

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022 - Estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 160, DE 1º DE JULHO DE 2022 - Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.

RDC Nº 724, DE 1º DE JULHO DE 2022 - Dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.

RDC Nº 722, DE 1º DE JULHO DE 2022 - 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.

RDC Nº 623, DE 09 DE MARÇO DE 2022 - Dispõe sobre os 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.

Resolução CIPOA nº 05, de 05 de julho de 1991 - Dispõe sobre o Padrão de Identidade e Qualidade de Ovo Integral.

RDC Nº 727, DE 1º DE JULHO DE 2022 - Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados.

RDC Nº 53, DE 2 DE OUTUBRO DE 2012 - Dispõe sobre o Regulamento Técnico MERCOSUL- Metodologias Analíticas, Ingestão Diária Admissível e Limites Máximos de Resíduos para Medicamentos Veterinários em Alimentos de Origem Animal.

4. PROCESSO DE FABRICAÇÃO

O ovo in natura é recebido de fornecedores previamente aprovados. O processo se inicia pela etapa de pré-seleção, sendo lavado em solução sanitizante, inspecionado, quebrado, removido a casca e separado a gema da clara. A gema líquida é filtrada, pasteurizada, resfriada, envasada e estocada sob refrigeração.

5. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

5.1. DESCRIÇÃO

Gema de Ovo Pasteurizada Resfriada.

5.2. COMPOSIÇÃO

MANTIQUEIRA Brasil	CÓDIGO SGQ-FIT-0100	Data da Apr.: 22/12/2022 Revisão: 5
TÍTULO: UBE CDQ GEMA DE OVO PASTEURIZADA RESFRIADA		

Gema de Ovo Pasteurizada Resfriada.

5.3 APLICAÇÃO - INTENÇÃO DE USO - USO ALTERNATIVO

Maionese, panetone, casquinha para sorvete, biscoitos, waffles, sorvetes e outras receitas em substituição a gema de ovo in natura.

5.4 IDENTIFICAÇÃO DO LOTE

As informações do lote e data de validade são expressas na embalagem através das Ink-jet's (datadoras automáticas). O lote do produto acabado é formado pela data de fabricação + sequência de pasteurização + acondicionamento. Exemplo: 21092201B5.

5.5. ASPECTOS SENSORIAIS

Aspectos Sensoriais	
Aspecto *	Líquido amarelado, levemente viscoso
Cor *	Amarela característica
Odor *	Característico
Sabor *	Característico

*Informações obrigatórias no laudo do produto.

5.6 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parâmetros	Padrões de Referência	
	Mínimo	Máximo
Sólidos * **	42,5	45
pH * **	6,0	7,0

*Parâmetros Internos.

** Informações obrigatórias no laudo do produto.

5.7 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parâmetros	Padrões de Referência
Salmonella sp *	Ausente / 25 g
Contagem Total *	5x10 ⁴ UFC/g

MANTIQUEIRA Brasil	CÓDIGO SGQ-FIT-0100	Data da Apr.: 22/12/2022 Revisão: 5
TÍTULO: UBE CDQ GEMA DE OVO PASTEURIZADA RESFRIADA		

Coliformes Termotolerantes
(45°C) *

Ausência em 1 g

Staphylococcus aureus*

Ausência em 1 g

Conforme Resolução CIPOA nº 05, de 05 de julho de 1991.

*Informações obrigatórias no laudo do produto.

Parâmetros	n	c	m	M	Unidade de Medida
<i>Salmonella sp</i> *	5	0	Ausência	-	UFC/25g
<i>Enterobacteriaceae</i> *	5	2	10	10 ²	UFC/g

Conforme IN 161/2022 de 01/07/2022, vigente a partir de 01/09/2022.

*Informações obrigatórias no laudo do produto.

Nota: Anualmente, um produto será enviado para laboratório externo, conforme amostragem (n) estabelecida na IN 161/2022.

5.8 CONTAMINANTES

Contaminantes Químicos

Parâmetros	Limite Máximo
Arsênio *	0,50 mg/Kg
Chumbo *	0,10 mg/Kg
Dioxinas (PCDD), Furanos (PCDF) e Bifenilas Policloradas (PCB) *	5,00 pg/g

Conforme IN 160/2022 de 01/07/2022, vigente a partir de 01/09/2022.

* Análise realizada anualmente.

5.9 MACROSCOPIA E MICROSCOPIA

Parâmetros	Padrões de Referência
Areia	Máximo de 1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido
Ácaros Mortos	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias

Conforme RDC Nº 623 de 09/03/2022, vigente a partir de 01/04/2022 (Anexo I e Anexo II - Alimentos em geral).

* Análise realizada anualmente.

REVISOR: Juliana Costa

Página 4 de 6

APROVADOR: Ana Paula Dias Bezerra

MANTIQUEIRA Brasil	CÓDIGO SGQ-FIT-0100	Data da Apr.: 22/12/2022 Revisão: 5
TÍTULO: UBE CDQ GEMA DE OVO PASTEURIZADA RESFRIADA		

5.10 RESÍDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINÁRIOS

Parâmetros	Valor Máximo
Neomicina	500 µg/kg
Eritromicina	200 µg/kg
Tetraciclina	200 µg/kg
Oxitetraciclina	200 µg/kg
Clortetraciclina	200 µg/kg
Cloranfenicol	0

Conforme RDC N° 53 de 02/10/2012.

* Análise realizada anualmente.

5.11 PESTICIDAS

Não se aplica.

5.12 ANÁLISES MICOTOXICOLÓGICAS

Não se aplica.

5.13 ADITIVOS INCORPORADOS

Nenhum.

6. ALERGÊNICOS

Contém Derivados de Ovo.

NÃO CONTÉM GLUTÉN.

7. RECOMENDAÇÃO DE ARMAZENAMENTO

Câmaras refrigeradas (0 a 5°C).

8. EMBALAGEM/VIDA ÚTIL

Tipo de embalagem	Peso líquido	Vida útil
Caixa Tetra Pak: Estrutura de multicamadas Tetra Pak. Acondicionada em caixa de papelão com 12 unidades	1 Kg	60 dias

MANTIQUEIRA Brasil	CÓDIGO SGQ-FIT-0100	Data da Apr.: 22/12/2022 Revisão: 5
TÍTULO: UBE CDQ GEMA DE OVO PASTEURIZADA RESFRIADA		

Bolsa: Embalagem de Polietileno, atóxica, com bocal. Acondicionada em caixa de papelão com 4 embalagem	5Kg	30 dias
Bolsa: Embalagem de Polietileno, atóxica, com bocal. Acondicionada em caixa de papelão com 1 embalagem	20 Kg	30 dias
Bolsa: Embalagem de Polietileno, atóxica, com bocal. Acondicionada em contentor de material plástico rígido	1000 Kg	15 dias
Granel: Acondicionada em caminhões isotérmicos	8 - 35 Ton	10 dias

9. TRANSPORTE

Caminhões com baú isotérmico: Devem estar higienizados, possuir equipamento de refrigeração, limpo e livre pragas e outros produtos que não sejam alimentícios e/ou que exalem odores fortes. Temperatura: 0 a 5°C.

Produtos a granel: Acondicionamento feito diretamente nos tanques de inox dos caminhões. Devem estar higienizados, em bom estado de conservação, livre de pragas e produtos que não sejam alimentícios e/ou que exalem odores fortes. Temperatura: 0 a 5°C.