

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO																																		
1.1. Nome do produto	Margarina Coamo 50 % de Gordura - Com Sal - <i>Linha Profissional</i>																																	
1.2. Código interno de identificação do produto	85.102-6																																	
1.3. Código EAN	789627960019-4																																	
1.4. Código DUN	-																																	
1.5. Código NCM	1517.10.00																																	
2. COMPOSIÇÃO E INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO																																		
2.1. Descrição	Margarina Coamo 50% de gordura - com sal – <i>Linha Profissional</i> , possui sabor e aroma amanteigados, consistência ideal para manipulação, proporcionando maciez ao produto final. É formulada com ingredientes especiais que lhe conferem uma maior performance em suas aplicações industriais.																																	
2.2. Aplicação	Multiuso em aplicações de panificação em geral, confeitaria e <i>food service</i> .																																	
2.3. Composição	Gordura composta (óleo de soja* interesterificado, estearina de palma e óleo de soja*), água, sal, 15.000 U.I. de vitamina "A" por kg, emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471) e poliglicerol polirricinoleato (INS 476), conservadores: benzoato de sódio (INS 211) e sorbato de potássio (INS 202), aroma idêntico ao natural de manteiga, antioxidante: BHT (INS 321), acidulante: ácido cítrico (INS 330) e corantes: corantes naturais de urucum (INS 160b) e cúrcuma (INS 100i). (geneticamente modificados a partir do <i>Agrobacterium tumefaciens</i> e/ou <i>Bacillus thuringiensis</i> e/ou <i>Deltia acidovorans</i> e/ou <i>Stenotrophomonas maltophilia</i> e /ou <i>Streptomyces viridochromogenes</i> e/ou <i>Zea mays</i> ). <b>NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA.</b>																																	
2.4. Validade	06 meses. Após aberto consumir no máximo em 30 dias.																																	
2.5. Tabela Nutricional	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</th> </tr> <tr> <th colspan="3">Porção 10 g (1 colher de sopa)</th> </tr> <tr> <th>Quantidade por porção</th> <th></th> <th>% VD (*)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor energético</td> <td>45 kcal = 189 kJ</td> <td>2 %</td> </tr> <tr> <td>Carboidratos</td> <td>0 g</td> <td>0 %</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>0 g</td> <td>0 %</td> </tr> <tr> <td>Gorduras totais</td> <td>5,0 g</td> <td>9 %</td> </tr> <tr> <td>Gorduras saturadas</td> <td>2,3 g</td> <td>10 %</td> </tr> <tr> <td>Gorduras <i>trans</i></td> <td>0 g</td> <td>**</td> </tr> <tr> <td>Fibra alimentar</td> <td>0 g</td> <td>0 %</td> </tr> <tr> <td>Sódio</td> <td>63 mg</td> <td>3 %</td> </tr> </tbody> </table> <p>(*) % Valores Diários 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. (**) VD não estabelecido.</p>	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			Porção 10 g (1 colher de sopa)			Quantidade por porção		% VD (*)	Valor energético	45 kcal = 189 kJ	2 %	Carboidratos	0 g	0 %	Proteínas	0 g	0 %	Gorduras totais	5,0 g	9 %	Gorduras saturadas	2,3 g	10 %	Gorduras <i>trans</i>	0 g	**	Fibra alimentar	0 g	0 %	Sódio	63 mg	3 %
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL																																		
Porção 10 g (1 colher de sopa)																																		
Quantidade por porção		% VD (*)																																
Valor energético	45 kcal = 189 kJ	2 %																																
Carboidratos	0 g	0 %																																
Proteínas	0 g	0 %																																
Gorduras totais	5,0 g	9 %																																
Gorduras saturadas	2,3 g	10 %																																
Gorduras <i>trans</i>	0 g	**																																
Fibra alimentar	0 g	0 %																																
Sódio	63 mg	3 %																																
3. CONSERVAÇÃO, ESTOCAGEM E TRANSPORTE																																		
3.1. Conservação e Estocagem	Em local limpo, seco e fresco, livre de odores estranhos e ao abrigo da luz.																																	
3.2. Transporte	Em caminhões limpos, secos, livres de odores estranhos e ao abrigo da luz.																																	
4. PROPRIEDADES FÍSICAS, QUÍMICAS e MICROBIOLÓGICAS																																		
4.1. Características Sensoriais	Normal ou característico e sem quebra de emulsão.																																	
4.2. Ponto de gotejamento Mettler	37 - 46 (°C)																																	
4.3. Teor de Gordura	Mín. 50 (%)																																	
4.4. pH	4,5 – 5,5																																	
4.5. Teor de sal	1,0 – 1,7 (%)																																	
4.6. Teor de Umidade	Máx. 50 (%)																																	
4.7. SFC																																		
4.7.1. 10°C	37 – 42 (%)																																	
4.7.2. 35°C	9 – 12 (%)																																	
4.7.3. 40°C	3 – 7 (%)																																	
4.8. Microbiológica																																		
4.8.1. <i>Enterobacteriaceae</i> (g)																																		
4.8.2. Bolores e Leveduras (g)																																		
4.8.3. <i>Salmonella</i> (em 25 g)																																		
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>5</td> <td>2</td> <td>10</td> <td>10<sup>2</sup></td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>2</td> <td>5x10<sup>2</sup></td> <td>10<sup>3</sup></td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausente</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>	n	c	m	M	5	2	10	10 <sup>2</sup>	5	2	5x10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	5	0	Ausente	-																	
n	c	m	M																															
5	2	10	10 <sup>2</sup>																															
5	2	5x10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>																															
5	0	Ausente	-																															
5. CONTAMINANTES																																		
5.1. Metais Pesados																																		

5.1.1. <i>Arsênio total</i>	Máx. 0,1 mg/kg
5.1.2. <i>Chumbo</i>	Máx. 0,1 mg/kg
5.1.3. <i>Cobre</i>	Máx. 0,1 mg/kg
<b>6. INFORMAÇÕES EMBALAGEM</b>	
6.1. Material	Balde de Polipropileno
6.2. Paletização	
6.2.1. <i>Empilhamento Máximo</i>	4 baldes
6.2.2. <i>Arranjo do Palete</i>	16 lastros x 4 altura
6.2.3. <i>Altura sem Palete</i>	1.241 mm
6.3. Peso e Dimensões do balde	
6.3.1. <i>Peso Líquido</i>	14,5 kg ou 15,8 L
6.3.2. <i>Peso Bruto</i>	15,09 kg
6.3.3. <i>Largura</i>	245 mm
6.3.4. <i>Profundidade</i>	195 mm
6.3.5. <i>Altura</i>	320 mm
<b>7. REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE</b>	
DIPOV	Instrução Normativa nº 66, de 10 de dezembro de 2019.
<b>8. INFORMAÇÕES RESPONSÁVEL TÉCNICO</b>	
8.1. Responsável Técnico	Eng. Alexandro Cruzes
8.2. CREA	PR/77653/D
<b>9. Referências Regulatórias</b>	
	Resolução RDC Nº 481, de 15 de março de 2021 – ANVISA. Instrução Normativa Nº 87, de 15 de março de 2021 – ANVISA. Resolução RDC Nº 727, de 1º de julho de 2022 – ANVISA. RDC nº 722, de 1º de julho de 2022 – ANVISA. Instrução Normativa nº 160, de 1º de julho de 2022 – ANVISA. RDC nº 724, de 1º de julho de 2022 – ANVISA. Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022 – ANVISA. Resolução GMC MERCOSUL nº 12/2011.

Isenção de responsabilidade: O produto especificado neste documento é produzido em conformidade com as referências regulatórias acima mencionadas e demais normas legais concernentes, razão pela qual todas as informações, características e recomendações trazidas nesta "Especificação de Produtos" são precisas e confiáveis até a data de sua divulgação, estando sujeitas a alterações imprevisíveis, independentemente de prévio aviso. Por isso, este documento substitui qualquer versão anterior relativa ao produto aqui identificado. O presente termo de "Especificação de Produto" é disponibilizado apenas com a finalidade de dar conhecimento ao possuidor do produto quanto a sua composição, conservação, armazenamento/estocagem, transporte, destino da sua aplicação e demais conteúdos gerais, auxiliando-o na forma que pretende usar e processar o produto. Considerando que a aplicação específica ou desejada do produto é de exclusiva competência e responsabilidade do cliente/usuário, recomenda-se o feito de testes antes de realizar a sua aplicação definitiva ou, em persistindo dúvidas quanto as informações aqui descritas, recomenda-se também realizar prévio contato com a COAMO para fins de melhores esclarecimentos.

Fim do documento