

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

1.1. Nome do produto	Margarina Coamo 80 % de Gordura - Sem Sal – <i>Linha Profissional</i>
1.2. Código interno de identificação do produto	85.365-7
1.3. Código EAN	789627960021-7
1.4. Código DUN	-
1.5. Código NCM	1517.10.00

2. COMPOSIÇÃO E INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO

2.1. Descrição	Margarina Coamo 80% de gordura - sem sal, 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, apresentando um melhor rendimento quando comparada com a Margarina Coamo Cremosa 50% - com sal.																																	
2.2. Aplicação	Preparação de panificação em geral, confeitaria, <i>food service</i> e multiuso na indústria alimentícia.																																	
2.3. Composição	Gordura composta (óleo de soja*, óleo de palma, estearina de palma e óleo de soja* interesterificado), água, 15.000 U.I. de vitamina "A" por kg, emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471) e lecitina de soja* (INS 322), 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>Delftia acidovorans</i> e/ou <i>Stenotrophomonas maltophilia</i> e/ou <i>Streptomyces viridochromogenes</i> e/ou <i>Zea mays</i>). NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA.																																	
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 colspan="2">Quantidade por porção</th> <th>% VD (*)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor energético</td> <td>72 kcal = 302 kJ</td> <td>4 %</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>8,0 g</td> <td>15 %</td> </tr> <tr> <td>Gorduras saturadas</td> <td>2,8 g</td> <td>13 %</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>1 mg</td> <td>0 %</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	72 kcal = 302 kJ	4 %	Carboidratos	0 g	0 %	Proteínas	0 g	0 %	Gorduras totais	8,0 g	15 %	Gorduras saturadas	2,8 g	13 %	Gorduras <i>trans</i>	0 g	**	Fibra alimentar	0 g	0 %	Sódio	1 mg	0 %
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL																																		
Porção 10 g (1 colher de sopa)																																		
Quantidade por porção		% VD (*)																																
Valor energético	72 kcal = 302 kJ	4 %																																
Carboidratos	0 g	0 %																																
Proteínas	0 g	0 %																																
Gorduras totais	8,0 g	15 %																																
Gorduras saturadas	2,8 g	13 %																																
Gorduras <i>trans</i>	0 g	**																																
Fibra alimentar	0 g	0 %																																
Sódio	1 mg	0 %																																

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	38 – 45 (°C)
4.3. Teor de Gordura	Mín. 80 (%)
4.4. pH	4,5 – 5,5
4.5. Teor de sal	0 – 0,1 (%)
4.6. Teor de Umidade	Máx. 20 (%)
4.7. SFC	22 – 30 (%)
4.7.1. 10°C	3 – 8 (%)
4.7.2. 35°C	0 – 5 (%)
4.7.3. 40°C	
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)	

n	c	m	M
5	2	10	10 ²
5	2	5x10 ²	10 ³
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
6. INFORMAÇÕES EMBALAGEM	
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
7. REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE	
DIPOV	Instrução Normativa nº 66, de 10 de dezembro de 2019.
8. INFORMAÇÕES RESPONSÁVEL TÉCNICO	
8.1. Responsável Técnico	Eng. Alexandro Cruzes
8.2. CREA	PR/77653/D
9. Referências Regulatórias	
	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