	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO		FT LS 01 A
Emitido: P&D	Data: 23 / 08 / 2021	Aprovado: Andrezza Florentino	Pág. 01 de 06
Revisão: 01	Data da Última Revisão: 29 / 06 / 2022		

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO/IDENTIFICACIÓN DE PRODUCTO

KETCHUP/KETCHUP

Sache

Peso Líquido/Neto 7 g

Caixa contendo 168 unidades de 7 g



2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE/IDENTIFICACIÓN DEL FABRICANTE

Razão Social: **DMG PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA**

Endereço da Unidade Fabril: Rodovia Thirso Micali, Km 06 – Zona Rural - CEP: 15.909-899

Caixa Postal 188 - Taquaritinga / SP

CNPJ: 07.790.200/0001-34

Contato Técnico (P&D): Andrezza Regina Florentino (Engenheira de Alimentos)


E-mail: andrezza.florentino@ekma.com.br

Telefone: 55 (11) 3745-9094 / Celular: 55 (11) 99841-3289

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO/CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO

3.1. DESCRIÇÃO

Catchup é um produto cremoso, homogêneo e levemente adocicado elaborado a partir da polpa de frutos maduros do tomateiro (*Lycopersicum esculentum*), adicionado de outros ingredientes como: açúcar, vinagre, amido modificado, sal, condimentos e especiarias.

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO		FT LS 01 A
Emitido: P&D	Data: 23 / 08 / 2021	Aprovado: Andrezza Florentino	Pág. 02 de 06
Revisão: 01	Data da Última Revisão: 29 / 06 / 2022		

3.2. COMPOSIÇÃO QUALITATIVA/COMPOSICIÓN CUALITATIVA (LISTA DE INGREDIENTES)

Ingredientes: Tomate/Tomate, Açúcar/Azúcar, Vinagre/Vinagre, Amido Modificado/Almidón Modificado, Sal/Sal, Conservador Sorbato de Potássio/Conservado Sorbato de Potasio, Acidulante Ácido Láctico/Acidulante Ácido Láctico, Aromatizante/Aromatizante, Cebola/Cebolla e/y Alho/Ajo. **NÃO CONTÉM GLÚTEN/ NO CONTIENE GLUTEN. ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA/ALÉRGICO: PUEDE CONTENER SOYA.**

3.3. COMPOSIÇÃO/COMPOSICIÓN

COMPONENTE	FUNÇÃO
Tomate/Tomate	Ingrediente
Açúcar/Azúcar	Ingrediente
Vinagre/Vinagre	Ingrediente
Amido Modificado/Almidón Modificado	Ingrediente
Sal/Sal	Ingrediente
Sorbato de Potássio/Sorbato de Potasio	Conservador
Ácido Láctico/Ácido Láctico	Acidulante
Aromatizante/Aromatizante	Aromatizante
Cebola/Cebolla	Ingrediente
Alho/Ajo	Ingrediente

3.4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS


Aspecto: Pastoso e homogêneo

Cor: Vermelho

Odor: Característico do produto

Sabor: Característico do produto



	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO		FT LS 01 A
Emitido: P&D	Data: 23 / 08 / 2021	Aprovado: Andrezza Florentino	Pág. 03 de 06
Revisão: 01	Data da Última Revisão: 29 / 06 / 2022		

3.5. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS

PARÂMETROS	VALORES		UNIDADE DE MEDIDA	MÉTODO DE ANÁLISE
	MÍNIMO	MÁXIMO		
Peso Líquido/Neto (Unidade)	7,0	-	g	Balança Digital
Peso Líquido/Neto (Unidade)	1.176,0	-	g	Balança Digital
Sólidos Solúveis/Solubes	23,0	26,0	° Brix	Refratômetro
Teor/Contenido de Acidez	1,00	1,50	%	Titulação
Teor/Contenido de/en Sal	2,50	3,50	%	Titulação
Consistência	8,00	10,00	cm / 60 seg	Bostwick
pH	3,40	3,80	-	Potenciômetro

3.6. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

MATERIAS ESTRANHAS	LIMITE DE TOLERÂNCIA (MÁXIMOS)	METODOLOGIA ANALÍTICA
Fragmentos de insetos indicativos de falhas da boas práticas (não considerados indicativos de risco)	10 em 100 g	955.46 (16.13.14)
Fungos – Contagem de filamentos micelianos pelo Método de Howard	55 % de campos positivos	965.41 (16.19.02)
Fragmentos de pelos de roedor	1 em 100 g	955.46 B (16.13.14)

Isento de sujidades, parasitas e larvas.

Legislação: Resolução RDC nº 623 de 09 de Março de 2022. (ANVISA)

3.7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Realizada em Laboratório Terceirizado de acordo com Legislação: Resolução RDC nº 331 de 23 de Dezembro de 2019. (ANVISA).

4. CÓDIGO DE BARRAS

Descrição do Produto	GTIN-13
KETCHUP SACHÊ 168 X 7 g	789 64550 0493 8



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

FT LS 01 A

Emitido: P&D

Data: 23 / 08 / 2021

Aprovado: Andrezza Florentino

Pág. 04 de 06

Revisão: 01

Data da Última Revisão: 29 / 06 / 2022

5. INFORMAÇÕES DA EMBALAGEM PRIMÁRIA E EMBALAGEM SECUNDÁRIA

- **Caixas:** com **168** unidades de 7 g

DIMENSÕES DO PRODUTO: 35 X80 mm

DIMENSÕES DA CAIXA: 234 X 118 X 100 mm

PESO LÍQUIDO DA UNIDADE: 7 g

PESO LÍQUIDO TOTAL: 1,176 kg

MATERIAL DA EMBALAGEM PRIMÁRIA: FILME FLEXÍVEL DE POLIETILENO COM PET

MATERIAL DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO

Lastro: 40 caixas

Altura: 12 caixas

TOTAL: 480 caixas / pallet

6. MODO DE CONSERVAÇÃO

Manter em local fresco e seco.

Após aberto, consumir imediatamente.

Conservar en un lugar fresco y seco.

Una vez abierto, consumir inmediatamente.

7. VALIDADE

12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO/12 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE FABRICACIÓN.

8. MODO DE PREPARO

PRONTO PARA CONSUMO.

**FICHA TÉCNICA DE PRODUTO****FT LS 01 A**

Emitido: P&D

Data: 23 / 08 / 2021

Aprovado: Andrezza Florentino

Pág. 05 de 06

Revisão: 01


Data da Última Revisão: 29 / 06 / 2022

9. INFORMAÇÃO/INFORMACIÓN NUTRICIONAL**INFORMAÇÃO/INFORMACIÓN NUTRICIONAL****Porção/Porción de 7 g (1 sachê)**

QUANTIDADE POR PORÇÃO/CANTIDAD POR PORCIÓN		% VD (*)
Valor Energético/Energetico	9 kcal = 38 kJ	0 %
Carboidratos/Carbohidratos	2 g	1 %
Sódio/Sodio	71 mg	3 %
“Não/No contém/contiene quantidades/cantidades significativas de proteínas, gorduras totais/grasas totales, gorduras saturadas/grasas saturadas, gorduras <i>tran/grasas trans</i> e/y fibra alimentar/fibra alimentaria.”		
* % Valores Diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.		

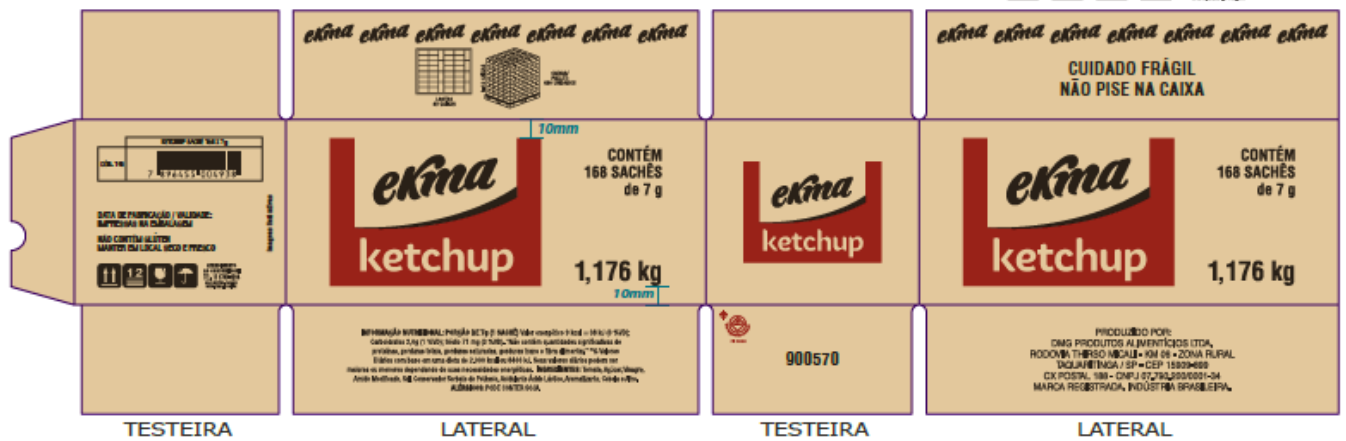
10. ALERGÊNICOS

ALERGÊNICOS	MATÉRIA PRIMA OU SEUS DERIVADOS PRESENTES NO ITEM		PRESENÇA NA LINHA DE PRODUÇÃO	
1. Trigo, Centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas	() SIM	(X) NÃO	() SIM	(X) NÃO
2. Crustáceos	() SIM	(X) NÃO	() SIM	(X) NÃO
3. Ovos	() SIM	(X) NÃO	() SIM	(X) NÃO
4. Peixes	() SIM	(X) NÃO	() SIM	(X) NÃO
5. Amendoin	() SIM	(X) NÃO	() SIM	(X) NÃO
6. Soja	() SIM	(X) NÃO	(X) SIM	() NÃO
7. Leites de todas as especies de animais mamíferos	() SIM	(X) NÃO	() SIM	(X) NÃO
8. Amêndoa	() SIM	(X) NÃO	() SIM	(X) NÃO
9. Avelãs	() SIM	(X) NÃO	() SIM	(X) NÃO
10. Castanha de caju	() SIM	(X) NÃO	() SIM	(X) NÃO
11. Castanha do Brasil ou Castanha do Pará	() SIM	(X) NÃO	() SIM	(X) NÃO
12. Macadâmias	() SIM	(X) NÃO	() SIM	(X) NÃO
13. Nozes	() SIM	(X) NÃO	() SIM	(X) NÃO
14. Pecãs	() SIM	(X) NÃO	() SIM	(X) NÃO
15. Pistaches	() SIM	(X) NÃO	() SIM	(X) NÃO
16. Pinoli	() SIM	(X) NÃO	() SIM	(X) NÃO
17. Castanhas	() SIM	(X) NÃO	() SIM	(X) NÃO
18. Látex Natural	() SIM	(X) NÃO	() SIM	(X) NÃO

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO		FT LS 01 A
Emitido: P&D	Data: 23 / 08 / 2021	Aprovado: Andrezza Florentino	Pág. 06 de 06
Revisão: 01	Data da Última Revisão: 29 / 06 / 2022		

11. RÓTULO

FILME SACHÊ



CAIXA

TESTEIRA

LATERAL

TESTEIRA

LATERAL

Director técnico: Andrezza Regina Florentino

Cargo: Ingeniera de Alimentos

Licencia: Ingeniera de Alimentos

Consejo Regional de Engenharia, Arquitetura e Agronomia do Estado de São Paulo inscrita sob nº 5061410761 y Consejo Regional de Química 4a. Región inscrita sob nº 04353480


Andrezza Regina Florentino
Enga. de Alimentos
CRQ 4ª. REGIÃO Nº 04353480