	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO		FT LS 05 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

MAIONESE/MAYONESA

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

Maionese é um condimento preparado à base de óleo de soja e ovo, com a forme de uma emulsão, com aspecto pastoso sendo adicionado outros ingredientes como: açúcar, vinagre, sal, amido modificado, entre outros.

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO		FT LS 05 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: Água/Agua, Óleo de Soja/Aceite de Soya, Amido Modificado/Almidón Modificado, Açúcar/Azúcar, Sal/Sal, Vinagre/Vinagre, Gema de Ovo Pasteurizada e Desidratada/_Yema de Huevo Pasteurizada y Deshidratada, Acidulante Ácido Cítrico/Acidulante Ácido Cítrico, Espessante Goma Xantana/Espesante Goma Xantana, Conservador Sorbato de Potássio/Conservador Sorbato de Potásio, Sequestrante EDTA Cálcio Dissódico/Secuestrante EDTA de Cálcio Disódico, Aroma Idêntico ao Natural de Maionese/Aroma Idêntico a la Mayonesa Natural e/y Corante Natural de Urucum/Colorante Natural de Urucum. **NÃO CONTÉM GLÚTEN/NO CONTIENE GLUTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA E OVO/ ALÉRGICO: CONTIENE DERIVADOS DE SOYA Y HUEVO.**

3.3. COMPOSIÇÃO/COMPOSICIÓN

COMPONENTE	FUNÇÃO
Água/Agua	Ingrediente
Óleo de Soja/Aceite de Soya	Ingrediente
Amido Modificado/Almidón Modificado	Ingrediente
Açúcar/Azúcar	Ingrediente
Sal/Sal	Ingrediente
Vinagre/Vinagre	Ingrediente
Gema de Ovo Pasteurizada e Desidratada/_Yema de Huevo Pasteurizada y Deshidratada	Ingrediente
Ácido Cítrico/Ácido Cítrico	Acidulante
Goma Xantana/Goma Xantana	Espessante
Sorbato de Potássio/Sorbato de Potasio	Conservador
Sequestrante EDTA Cálcio Dissódico/Secuestrante EDTA de Cálcio Disódico	Sequestrante
Aroma Idêntico ao Natural de Maionese/Aroma Idêntico a la Mayonesa Natural	Aroma
Corante Natural Urucum/Corante Natural Urucum	Corante

3.4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: Cremoso

Cor: Amarelado

Odor: Característico do produto

Sabor: Característico do produto





FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

FT LS 05 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 (Caixa)	1.176,0	-	g	Balança Digital
Teor/Contenido de Acidez	0,60	1,20	%	Titulação
Teor/Contenido de/en Sal	2,00	3,00	%	Titulação
Consistência	1,00	3,00	cm / 60 seg	Bostwick
pH	2,80	3,20	-	Potenciômetro

3.6. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

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
MAIONESE SACHÊ 168 X 7 g	789 64550 0495 2



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

FT LS 05 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 X 85 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

8 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 05 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	12 kcal =50 kJ	1 %
Carboidratos/Carbohidratos	0,6 g	0 %
Gorduras Totais/Grasas Totales	1,1 g	2 %
Gorduras Saturadas/Grasas Saturadas	0,2 g	1 %
Sódio/Sodio	55 mg	2 %
"Não/No contém/contiene quantidades/cantidades significativas de proteínas, 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	(X) SIM	(X) NÃO	(X) SIM	(X) NÃO
4. Peixes	() SIM	(X) NÃO	() SIM	(X) NÃO
5. Amendoim	() SIM	(X) NÃO	() SIM	(X) NÃO
6. Soja	(X) SIM	() 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 05 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



CAIXA



Director técnico: Andrezza Regina Florentino

Cargo: Ingeniera de Alimentos

Licencia: Ingeniera de Alimentos

Consejo Regional de Ingenharia, Arquitectura e Agronomia do Estado de São Paulo inscrita sob nº 5061410761 y Consejo Regional de Química 4a. Região inscrita sob nº 04353480

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