	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO	FT PT 07	
Emitido: P&D	Data: 23 / 08 / 2022	Aprovado: Andrezza Florentino	Pág. 01 de 06
Revisão: 00			

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO/IDENTIFICACIÓN DE PRODUCTO

MOLHO DE PIMENTA/SALSA DE PIMIENTA

PET

Conteúdo Líquido/Contenido Neto 1,01 L

Caixa contendo 12 unidades de 1,01 L



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/CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

3.1. DESCRIÇÃO

O molho de pimenta é um molho preparado à base de pimento vermelha in natura, com vinagre, sal e os demais ingredientes descritos, possuem picância característica das pimentas. Envasados em frascos PET e estáveis à temperatura ambiente.

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO		FT PT 07
Emitido: P&D	Data: 23 / 08 / 2022	Aprovado: Andrezza Florentino	Pág. 02 de 06
Revisão: 00			

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

Ingredientes: Água/Agua, Pimenta Vermelha/Pimienta Rojo, Vinagre/Vinagre, Sal/Sal, Estabilizantes Goma Guar e Goma Xantana/Estabilizadores Goma Guar y Goma Xantana e/y Conservador Benzoato de Sódio/Conservador Benzoato de Sodio. **NÃO CONTÉM GLÚTEN/ NO CONTIENE GLUTEN. ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA/ALÉRGICO: PUEDE CONTENER SOYA.**

3.3. COMPOSIÇÃO QUANTITATIVA/ COMPOSICIÓN CUANTITATIVA

COMPONENTE	FUNÇÃO
Água/Agua	Ingrediente
Pimenta Vermelha/Pimienta Rojo	Ingrediente
Vinagre/Vinagre	Ingrediente
Sal/Sal	Ingrediente
Goma Guar/Goma Guar	Estabilizante
Goma Xantana/Goma Xantana	Estabilizante
Benzoato de Sódio/Benzoato de Sodio	Conservador

3.4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: Líquido

Cor: Vermelho

Odor: Característico do produto

Sabor: Característico do produto





FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

FT PT 07

Emitido: P&D

Data: 23 / 08 / 2022

Aprovado: Andrezza Florentino

Pág. 03 de 06

Revisão: 00

3.5. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS

PARÂMETROS	VALORES		UNIDADE DE MEDIDA	MÉTODO DE ANÁLISE
	MÍNIMO	MÁXIMO		
Conteúdo Líquido/Neto (Unidade)	1.010,00	-	mL	Balança Digital/Densidade
Sólidos Solúveis/Solúveis	10,0	12,0	° Brix	Refratômetro
Teor/Contenido de Acidez	1,50	2,00	%	Titulação
Teor/Contenido de/en Sal	5,00	7,00	%	Titulação
Viscosidade	7,00	10,00	Segundos	Copo Ford
pH	3,00	3,50	-	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)	Isento	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	GTIN-14
MOLHO DE PIMENTA 12 X 1,01 L	789 64550 0451 8	1 789 64550 0451 5

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO		FT PT 07
Emitido: P&D	Data: 23 / 08 / 2022	Aprovado: Andrezza Florentino	Pág. 04 de 06
Revisão: 00			

5. INFORMAÇÕES DA EMBALAGEM PRIMÁRIA E EMBALAGEM SECUNDÁRIA

- **Caixas:** com **12** unidades de 1,01 L

DIMENSÕES DO PRODUTO: 78 X 78 X 277 mm
DIMENSÕES DA CAIXA: 324 X 248 X 292 mm

CONTEÚDO LÍQUIDO DA UNIDADE: 1,01 L
CONTEÚDO LÍQUIDO TOTAL: 12,12 L

MATERIAL DA EMBALAGEM PRIMÁRIA: PET
MATERIAL DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO

Lastro: 15 caixas

Altura: 4 caixas

TOTAL: 60 caixas / pallet

6. MODO DE CONSERVAÇÃO

Manter em local fresco e seco.

Após aberto, conservar em geladeira (1° C a 10 °C) e consumir em 35 dias.

Conservar en un lugar fresco y seco.

Una vez abierto, conservar en nevera (1 ° C a 10 ° C) y consumir dentro de los 35 días.

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 PT 07

Emitido: P&D

Data: 23 / 08 / 2022

Aprovado: Andrezza Florentino

Pág. 05 de 06


Revisão: 00

9. INFORMAÇÃO/INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO/INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porção/Porción de 10 g (1 colher de sopa/cuchara sopera)		
QUANTIDADE POR PORÇÃO/CANTIDAD POR PORCIÓN		% VD (*)
Sódio/Sodio	255 mg	11 %
"Não/No contém/contiene quantidades/cantidades significativas de valor energético/energetico, carboidratos/carbohidratos, 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. Amendoim	() 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 PT 07
Emitido: P&D	Data: 23 / 08 / 2022	Aprovado: Andrezza Florentino	Pág. 06 de 06
Revisão: 00			

11. RÓTULO



Responsável técnico: **Andrezza Regina Florentino**

Cargo: **Engenheira de Alimentos**

Habilitação: **Engenheira de Alimentos**

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



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