


	<b>PREDILECTA ALIMENTOS LTDA</b>		<b>CÓD:</b> 040																																													
			<b>REVISÃO:</b> 01																																													
	<b>FICHA TÉCNICA</b>		<b>EMISSÃO:</b> 05/01/2023																																													
			<b>PÁG:</b> 1 DE 3																																													
<b>PRODUTO: MOLHO DE TOMATE REFOGADO TRADICIONAL</b> <b>CÓDIGO DO PRODUTO: 1080</b>																																																
<b>1. Descrição do produto:</b>	Molho elaborado à base de polpa de tomate adicionado de especiarias e sal.																																															
<b>2. Registro no MS:</b>	Isento de registro no MS conforme Resolução - <b>RESOLUÇÃO - RDC n.º 27 de 6 de Agosto de 2010 e RDC nº 240 de 26 de Julho de 2018.</b>																																															
<b>3. Marca:</b>	Predilecta																																															
<b>4. Peso líquido:</b>	4,1 kg																																															
<b>5. Composição:</b>	Tomate, amido modificado, sal, cebola, salsa, alho e edulcorante sucralose. <b>NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA.</b>																																															
<b>6. Informações do Frontal:</b>	<b>NOVA FÓRMULA - AQUI CONTÉM 89 TOMATES*</b> Valores aproximados SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES Contém açúcares próprios dos ingredientes BAIXO VALOR ENERGÉTICO 																																															
<b>7. Características Organolépticas:</b>	<b>Aspecto:</b> massa mole <b>Cor:</b> própria do produto <b>Odor:</b> próprio do produto <b>Sabor:</b> próprio do produto.																																															
<b>8. Características Físico-Químicas:</b>	<b>Brix:</b> 6,0 a 8,0 <b>pH:</b> 3,90 a 4,50																																															
<b>9. Informações Nutricionais:</b>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="4" style="text-align: center;">INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</th> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;">Porções por embalagem: 68 porções</td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;">Porção: 60 g (4 colheres de sopa)</td> </tr> <tr> <th></th> <th style="text-align: center;">100 g</th> <th style="text-align: center;">60 g</th> <th style="text-align: center;">%VD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor energético (kcal)</td> <td style="text-align: center;">32</td> <td style="text-align: center;">19</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td>Carboidratos (g)</td> <td style="text-align: center;">6,4</td> <td style="text-align: center;">3,8</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td>Açúcares totais (g)</td> <td style="text-align: center;">2,4</td> <td style="text-align: center;">1,4</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Açúcares adicionados (g)</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td style="text-align: center;">1,1</td> <td style="text-align: center;">0,6</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td>Fibra Alimentar</td> <td style="text-align: center;">1,7</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">4</td> </tr> <tr> <td>Sódio (mg)</td> <td style="text-align: center;">294</td> <td style="text-align: center;">176</td> <td style="text-align: center;">9</td> </tr> </tbody> </table> <p>Não contém quantidades significativas de gorduras totais, gorduras saturadas e gorduras trans.</p> <p>* Percentual de valores diários fornecidos pela porção</p>				INFORMAÇÃO NUTRICIONAL				Porções por embalagem: 68 porções				Porção: 60 g (4 colheres de sopa)					100 g	60 g	%VD	Valor energético (kcal)	32	19	1	Carboidratos (g)	6,4	3,8	1	Açúcares totais (g)	2,4	1,4		Açúcares adicionados (g)	0	0	0	Proteínas	1,1	0,6	1	Fibra Alimentar	1,7	1	4	Sódio (mg)	294	176	9
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL																																																
Porções por embalagem: 68 porções																																																
Porção: 60 g (4 colheres de sopa)																																																
	100 g	60 g	%VD																																													
Valor energético (kcal)	32	19	1																																													
Carboidratos (g)	6,4	3,8	1																																													
Açúcares totais (g)	2,4	1,4																																														
Açúcares adicionados (g)	0	0	0																																													
Proteínas	1,1	0,6	1																																													
Fibra Alimentar	1,7	1	4																																													
Sódio (mg)	294	176	9																																													
<b>10. Características Microbiológicas:</b>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2" style="text-align: center;">PADRÃO MICROBIOLÓGICO</th> <th rowspan="2" style="text-align: center;">NÚMERO DE AMOSTRAS (n)</th> <th rowspan="2" style="text-align: center;">UNIDADES AMOSTRAIS (c)</th> <th colspan="2" style="text-align: center;">TOLERÂNCIA</th> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">m</th> <th style="text-align: center;">M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Salmonella</td> <td style="text-align: center;">10</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">Ausente/25g</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Enterobacteriaceae</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">10 UFC/g</td> <td style="text-align: center;">10<sup>2</sup> UFC/g</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Bolores/Leveduras</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">10 UFC/g</td> <td style="text-align: center;">10<sup>2</sup> UFC/g</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;"><b>ITEM 18c. ANVISA - RESOLUÇÃO - RDC Nº 724, DE 1º DE JULHO DE 2022 e IN Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022 - PADRÕES MICROBIOLÓGICOS</b></p>				PADRÃO MICROBIOLÓGICO	NÚMERO DE AMOSTRAS (n)	UNIDADES AMOSTRAIS (c)	TOLERÂNCIA		m	M	Salmonella	10	0	Ausente/25g		Enterobacteriaceae	5	2	10 UFC/g	10 <sup>2</sup> UFC/g	Bolores/Leveduras	5	2	10 UFC/g	10 <sup>2</sup> UFC/g																						
PADRÃO MICROBIOLÓGICO	NÚMERO DE AMOSTRAS (n)	UNIDADES AMOSTRAIS (c)	TOLERÂNCIA																																													
			m	M																																												
Salmonella	10	0	Ausente/25g																																													
Enterobacteriaceae	5	2	10 UFC/g	10 <sup>2</sup> UFC/g																																												
Bolores/Leveduras	5	2	10 UFC/g	10 <sup>2</sup> UFC/g																																												
ELABORADO POR: Ana Maria Margutti	REVISADO POR: Jaqueline Haints		APROVADO POR: Patrícia Roberta Tosetti																																													
DATA: 10/08/22	DATA: 05/01/2023		DATA: 05/01/2023																																													

	<b>PREDILECTA ALIMENTOS LTDA</b>		<b>CÓD:</b> 040
			<b>REVISÃO:</b> 01
	<b>FICHA TÉCNICA</b>		<b>EMISSÃO:</b> 05/01/2023
			<b>PÁG:</b> 1 DE 3
<b>PRODUTO: MOLHO DE TOMATE REFOGADO TRADICIONAL</b> <b>CÓDIGO DO PRODUTO: 1080</b>			
<b>11. Prazo de Validade:</b> 24 meses			
<b>12. Conservação:</b> Manter em local seco e arejado. Após aberto retirar da embalagem, colocar em recipiente com tampa e conservar em geladeira (3°C a 8°C) no máximo por 07 dias, respeitando o prazo de validade. /Validade e lote: vide embalagem.			
<b>13. Embalagem:</b> <b>Primária:</b> Filme coextrusado de alta barreira composto de polietileno, nylon e EVOH. <b>Secundária:</b> Caixa de papelão ondulado, tipo C.			
<b>14. Rotulagem:</b> Filme impresso de acordo com a RDC 429 e IN 75.			
<b>15. Encaixotamento e estocagem:</b>	<b>Unidades por caixa</b>	4	
	<b>Medida da caixa</b>	366 x 225 x 249 mm	
	<b>Peso Bruto</b>	17,120 kg	
	<b>EAN</b>	789629231080-3	
	<b>DUN</b>	1789629231080-0	
<b>16. Condições de armazenamento:</b> O produto deve ser mantido à temperatura ambiente, em local seco e fresco.			
<b>17. Fabricado por:</b> Predilecta Alimentos Ltda. CNPJ: 62.546.387/0001-33 Via Predilecta, 50 - São Lourenço do Turvo - Matão/SP CEP: 15999-800 Indústria Brasileira			
<b>18. Distribuído por:</b> Predilecta Alimentos Ltda. CNPJ: 62.546.387/0001-33 Via Predilecta, 50 - São Lourenço do Turvo - Matão/SP CEP: 15999-800 Indústria Brasileira			
			
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <b>Responsável Técnico: Patricia Roberta Tosetti</b>  <b>CRQ: 04483709 – IV Região</b> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>PREDILECTA ALIMENTOS LTDA</b>  Via Predilecta, nº 50 – São Lourenço do Turvo – Matão/SP.  Caixa Postal nº193 – CEP 15999-800 - Tel/Fax: (16) 3383 4160  CNPJ 62.546.387/0001-33. Inscrição estadual 441.021.497.111  E-mail: <a href="mailto:qualidade@predilecta.com.br">qualidade@predilecta.com.br</a> </div>			
ELABORADO POR: Ana Maria Margutti		REVISADO POR: Jaqueline Haints	APROVADO POR: Patrícia Roberta Tosetti
DATA: 10/08/22		DATA: 05/01/2023	DATA: 05/01/2023