	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO	FT ST 03 B	
Emitido: P&D	Data: 04 / 04 / 2023	Aprovado: Andrezza Florentino	Pág. 01 de 06
Revisão: 00			

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

MOLHO PARA PIZZA

Stand Up Pouch

Peso Líquido 1,7 kg

Caixa contendo 6 unidades de 1,7 kg



2. IDENTIFICAÇÃO DO 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

3.1. DESCRIÇÃO

O molho para pizza é preparado com frutos maduros, selecionados, são apresentando pele e semente e adicionados dos demais ingredientes. Envasados em recipientes herméticos, estáveis à temperatura ambiente e comercialmente estéreis. O produto é isento de fermentação.

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO		FT ST 03 B
Emitido: P&D	Data: 04 / 04 / 2023	Aprovado: Andrezza Florentino	Pág. 02 de 06
Revisão: 00			

3.2. COMPOSIÇÃO QUALITATIVA (LISTA DE INGREDIENTES)

Ingredientes: Tomate, Amido Modificado, Açúcar, Sal, Cebola, Óleo de Soja, Orégano, Alho, Salsa, Conservador Benzoato de Sódio e Acidulante Ácido Lático. **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

3.3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: Pastoso

Cor: Vermelho


Odor: Característico do produto

Sabor: Característico do produto



3.4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS

PARÂMETROS	VALORES		UNIDADE DE MEDIDA	MÉTODO DE ANÁLISE
	MÍNIMO	MÁXIMO		
Peso Líquido (Unidade)	1.700,0	-	g	Balança Digital
Sólidos Solúveis	9,0	12,0	° Brix	Refratômetro
Teor de Acidez	0,30	0,90	%	Titulação
Teor de Sal	0,80	1,50	%	Titulação
Consistência	8,00	12,00	cm / 60 seg	Bostwick
pH	3,80	4,20	-	Potenciômetro

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO		FT ST 03 B
Emitido: P&D	Data: 04 / 04 / 2023	Aprovado: Andrezza Florentino	Pág. 03 de 06
Revisão: 00			

3.5. 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 B (16.13.14)
Fungos – Contagem de filamentos micelianos pelo Método de Howard	40 % 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)

3.6. 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 PARA PIZZA 6 X 1,7 kg	789 64550 0327 6	1 789 64550 0327 3



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

FT ST 03 B

Emitido: P&D

Data: 04 / 04 / 2023

Aprovado: Andrezza Florentino

Pág. 04 de 06

Revisão: 00

5. INFORMAÇÕES DA EMBALAGEM PRIMÁRIA E EMBALAGEM SECUNDÁRIA

- **Caixas:** com 6 unidades de 1,7 kg

DIMENSÕES DO PRODUTO: 215 X 110 X 280 mm

DIMENSÕES DA CAIXA: 387 X 277 X 162 mm

PESO LÍQUIDO DA UNIDADE: 1,7 kg

PESO LÍQUIDO TOTAL: 10,2 kg

MATERIAL DA EMBALAGEM PRIMÁRIA: STAND UP POUCH DE POLI ETILENO E PET METALIZADO

MATERIAL DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO

Lastro: 10 caixas

Altura: 7 caixas

TOTAL: 70 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 3 dias.

7. VALIDADE

12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.

8. MODO DE PREPARO

PRONTO PARA CONSUMO. BASTA AQUECER ATÉ TEMPERATURA DESEJADA, PODENDO ADICIONAR OUTROS INGREDIENTES CONFORME NECESSIDADE. RENDE ATÉ 34 PIZZAS.

**FICHA TÉCNICA DE PRODUTO****FT ST 03 B**

Emitido: P&D

Data: 04 / 04 / 2023

Aprovado: Andrezza Florentino

Pág. 05 de 06

Revisão: 00

9. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

Porções por embalagem: Cerca de 28

Porção: 60 g (3 colheres de sopa)

	100 g	60 g	%VD
Valor energético (kcal)	32	19	1
Carboidratos (g)	5,1	3,1	1
Açúcares totais (g)	4,8	2,9	
Açúcares adicionados (g)	1	0,6	1
Proteínas (g)	1,2	0,7	1
Gorduras totais (g)	0,8	0,5	1
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,5	0,9	4
Sódio (mg)	473	284	14

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

10. ALERGÊNICOS

ALERGÊNICOS	MATÉRIA PRIMA OU SEUS DERIVADOS PRESENTES NO ITEM		PRESEÇA 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	(X) SIM	() NÃO	(X) SIM	() NÃO
7. Leites de todas as espécies 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 ST 03 B

Emitido: P&D

Data: 04 / 04 / 2023

Aprovado: Andrezza Florentino

Pág. 06 de 06

Revisão: 00

11. FILME



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