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

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

MOSTARDA

Bombona Plástica 3,3 kg

Caixa contendo 6 unidades de 3,3 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

Mostarda é um condimento preparado com aspecto pastoso sendo elaborado com grãos de mostarda moídos e cúrcuma em pó, adicionado de outros ingredientes como: açúcar, vinagre, sal, amido modificado, óleo de soja e conservador, o produto é levemente acidificado.

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

3.2. COMPOSIÇÃO QUALITATIVA (LISTA DE INGREDIENTES)

Ingredientes: Água, Vinagre, Açúcar, Amido Modificado, Mostarda, Sal, Óleo de Soja, Corante Natural Cúrcuma e Conservador Benzoato de Sódio. **NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA.**

3.3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: Pastoso e homogêneo

Cor: Amarelo


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)	3.300,0	-	g	Balança Digital
Sólidos Solúveis	12,0	14,0	° Brix	Refratômetro
Teor de Acidez	1,00	1,50	%	Titulação
Teor de Sal	2,00	3,00	%	Titulação
Consistência	10,00	13,00	cm / 60 seg	Bostwick
Ph	3,00	3,40	-	Potenciômetro

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO		FT BB 02
Emitido: P&D	Data: 23 / 08 / 2021	Aprovado: Andrezza Florentino	Pág. 03 de 06
Revisão: 01	Data da Última Revisão: 29 / 08 / 2022		

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)	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)

3.6. 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
MOSTARDA 6 X 3,3 kg	789 64550 0208 8	2 789 64550 0208 2



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

FT BB 02

Emitido: P&D

Data: 23 / 08 / 2021

Aprovado: Andrezza Florentino

Pág. 04 de 06

Revisão: 01

Data da Última Revisão: 29 / 08 / 2022

5. INFORMAÇÕES DA EMBALAGEM PRIMÁRIA E EMBALAGEM SECUNDÁRIA

- **Caixas:** com 6 unidades de 3,3 kg

DIMENSÕES DO PRODUTO: 170 X 105 X 318 mm

DIMENSÕES DA CAIXA: 367 X 327 X 334 mm

PESO LÍQUIDO DA UNIDADE: 3,3 kg

PESO LÍQUIDO TOTAL: 19,8 kg

MATERIAL DA EMBALAGEM PRIMÁRIA: BOMBONA DE PET

MATERIAL DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO

Lastro: 9 caixas

Altura: 4 caixas

TOTAL: 36 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 15 dias.

7. VALIDADE

12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.

8. MODO DE PREPARO

PRONTO PARA CONSUMO.

**FICHA TÉCNICA DE PRODUTO****FT BB 02**

Emitido: P&D

Data: 23 / 08 / 2021

Aprovado: Andrezza Florentino

Pág. 05 de 06

Revisão: 01


Data da Última Revisão: 29 / 08 / 2022

9. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 12 g (1 colher de sopa)		
QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD (*)
Valor Energético	8 kcal = 34 kJ	0 %
Carboidratos	1,4 g	0 %
Sódio	115 mg	5 %
"Não contém quantidades significativas de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras <i>trans</i> e fibra alimentar."		
* % 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	(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 BB 02
Emitido: P&D	Data: 23 / 08 / 2021	Aprovado: Andrezza Florentino	Pág. 06 de 06
Revisão: 01	Data da Última Revisão: 29 / 08 / 2022		

11. RÓTULO



Responsável técnico: **Andreza 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


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