	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUTO</b>		<b>FT LS 03 A</b>
Emitido: P&D	Data: 12 / 08 / 2021	Aprovado: Andrezza Florentino	Pág. 01 de 07
Revisão: 00			

## 1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

### MOSTARDA

Sachê 7 g

Caixa contendo 168 sachês de 7 g



## 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@ekma.com.br](mailto:andrezza@ekma.com.br) / Telefone: (11) 3745-9094 / Celular: (11) 99841-3289

## 3. PROCESSO DE FABRICAÇÃO

O processo de fabricação da mostarda, consiste no recebimento e análise das matérias primas e embalagens. Onde as matérias primas: Vinagre, Mostarda em Pó, Cúrcuma em Pó, Óleo de Soja e Conservador: Benzoato de Sódio são misturadas e bombeadas para um moinho coloidal para maceração do grão de mostarda para aferir consistência e brilho sendo então encaminhadas para tacho de aço inox encamisado com vapor onde são misturadas com os demais ingredientes: açúcar, sal, e demais descritos na lista de ingredientes sendo então aquecidas até 86 ° C e em seguida encaminhadas para o trocador de calor, onde baixa a temperatura para 35 °C. São então bombeadas para o equipamento de envase automático de sachês, datadas no próprio equipamento, finalmente encaixotadas e paletizadas.

## 4. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

### 4.1. 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, condimentos e especiarias, o produto é levemente acidificado.

### 4.2. COMPOSIÇÃO QUALITATIVA (LISTA DE INGREDIENTES)

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

### 4.3. COMPOSIÇÃO QUANTITATIVA

COMPONENTE	FUNÇÃO	QUANTIDADE (%)
Água	Ingrediente	65,140
Vinagre	Ingrediente	13,790
Açúcar	Ingrediente	7,930
Mostarda em Pó	Ingrediente	4,500
Amido Modificado	Ingrediente	3,400
Óleo de Soja	Ingrediente	2,400
Sal	Ingrediente	2,100
Corante Natural Cúrcuma	Ingrediente	0,620
Benzoato de Sódio	Conservador	0,100
Pimenta Branca	Ingrediente	0,010
Condimento Noz Moscada	Ingrediente	0,010
<b>TOTAL</b>	-	<b>100,000</b>

### 4.4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: Pastoso e homogêneo

Cor: Amarelo

Odor: Característico do produto

Sabor: Característico do produto





## FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

FT LS 03 A

Emitido: P&D

Data: 12 / 08 / 2021

Aprovado: Andrezza Florentino

Pág. 03 de 07

Revisão: 00

### 4.5. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS

PARÂMETROS	VALORES		UNIDADE DE MEDIDA	MÉTODO DE ANÁLISE
	MÍNIMO	MÁXIMO		
Peso Líquido (Unidade)	7,0	-	g	Balança Digital
Peso Líquido (Caixa)	1.176,0	-	g	
Sólidos Solúveis	16,0	19,0	° Brix	Refratômetro
Teor de Acidez	1,20	2,00	%	Titulação
Teor de Sal	2,00	3,00	%	Titulação
Consistência	7,00	10,00	cm / 60 seg	Bostwick
pH	2,80	3,20	-	Potenciômetro

### 4.6. 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 14 de 28 de Março de 2014. (ANVISA)


### 4.7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Realizada em Laboratório Terceirizado de acordo com **Legislação: Resolução RDC nº 331 de 23 de Dezembro de 2019. (ANVISA).**

## 5. CONTROLE DE QUALIDADE

### 5.1. MATÉRIAS PRIMAS

O nosso controle de qualidade analisa todas as matérias primas no ato do recebimento da seguinte maneira: na chegada da matéria prima o conferente do recebimento aciona o controle de qualidade para retirada de uma amostragem pré determinada para cada tipo de produto, esta será analisada e verificada se atende aos padrões estabelecidos pelo PQ 01 – Padrão de Qualidade de Matérias Primas sendo registrada e arquivada no REG 06.004, se aprovada é comunicada ao departamento de recebimento que efetuará o descarregamento

	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUTO</b>		<b>FT LS 03 A</b>
Emitido: P&D	Data: 12 / 08 / 2021	Aprovado: Andrezza Florentino	Pág. 04 de 07
Revisão: 00			

conferindo a quantidade e verificando com o pedido e Nota Fiscal. Também o conferente do recebimento analisa as condições higiênico sanitárias do transporte registrando no REG 06.005 que consta também à autorização do pessoal do controle de qualidade.

Cada matéria prima tem seus parâmetros para análise, exemplo, teor de acidez, pH, Brix e características organolépticas.

## 5.2. MATERIAL DE EMBALAGEM

O nosso controle de qualidade analisa todas as matérias primas no ato do recebimento da seguinte maneira: na chegada da matéria prima o conferente do recebimento aciona o controle de qualidade para retirada de uma amostragem pré determinada para cada tipo de produto, esta será analisada e verificada se atende aos padrões estabelecidos pelo PQ 04 – Padrão de Qualidade de Embalagens sendo registrada e arquivada no REG 06.004, se aprovada é comunicada ao departamento de recebimento que efetuará o descarregamento conferindo a quantidade e verificando com o pedido e Nota Fiscal. Também o conferente do recebimento analisa as condições higiênico sanitárias do transporte registrando no REG 06.005 que consta também a autorização do pessoal do controle de qualidade.

Cada embalagem tem seus parâmetros para análise nos filmes flexíveis são analisadas cor (comparando com padrão de máximo e mínimo), gramatura, coeficiente de atrito, dimensionamento das bobinas e registro. Nas caixas de papelão ondulado são analisados as dimensões internas, se estão dentro de esquadro e dizeres inclusive código de barras.

## 5.3. DURANTE O PROCESSO

Durante o processo de fabricação: após ter atingido a temperatura de 86 °C é retirada uma amostra de cada batch e encaminhada ao controle de qualidade onde analisa os seguintes parâmetros:

- Teor de Acidez
- Teor de Sal
- ° Brix (% de sólidos solúveis)
- pH
- Consistência (com auxílio do Bostwick)
- Características organolépticas (cor, sabor, odor, aspecto)

Analisado e registrado no REG 15.001-a.

## 5.4. PRODUTO FINAL

Durante o envase o inspetor de qualidade retira amostras para acompanhamento de temperatura, pesos e medidas, qualidade e aspecto das embalagens bem como encaixotamento e paletização. Analisando e registrando no REG 15.001-b.

São guardadas contra provas que aleatoriamente são aberta e analisadas para averiguação da qualidade final do produto.



## FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

FT LS 03 A

Emitido: P&D

Data: 12 / 08 / 2021

Aprovado: Andrezza Florentino

Pág. 05 de 07

Revisão: 00

### 6. CÓDIGO DE BARRAS

Descrição do Produto	GTIN-13
MOSTARDA SACHÊ 168 X 7 g	789 64550 0494 5

### 7. INFORMAÇÕES DA EMBALAGEM PRIMÁRIA E EMBALAGEM SECUNDÁRIA

- **Caixas:** com **168** unidades de 7 g

DIMENSÕES DO PRODUTO: 35 X 75 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

### 8. MODO DE CONSERVAÇÃO

Conservar em local fresco e seco.

Após aberto, consumir imediatamente.

### 9. MODO DE PREPARO

PRONTO PARA CONSUMO.

**FICHA TÉCNICA DE PRODUTO**

FT LS 03 A

Emitido: P&amp;D

Data: 12 / 08 / 2021

Aprovado: Andrezza Florentino

Pág. 06 de 07

Revisão: 00

**10. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 7 g (1 sachê)		
QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD (*)
Valor Energético	6 kcal = 25 kJ	0 %
Carboidratos	0,9 g	0 %
Sódio	57 mg	2 %
“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.		

**11. 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		
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

