

| | | | |
|---|---------------------------------|-------------------------------|-------------------|
|  | FICHA TÉCNICA DE PRODUTO | | FT LS 03 A |
| 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 / 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.

| | | | |
|---|---------------------------------|-------------------------------|-------------------|
|  | FICHA TÉCNICA DE PRODUTO | | FT LS 03 A |
| Emitido: P&D | Data: 12 / 08 / 2021 | Aprovado: Andrezza Florentino | Pág. 02 de 07 |
| Revisão: 00 | | | |

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 |
| TOTAL | - | 100,000 |

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

| | | | |
|---|---------------------------------|-------------------------------|-------------------|
|  | FICHA TÉCNICA DE PRODUTO | | FT LS 03 A |
| 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&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 |



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

FT LS 03 A

Emitido: P&D

Data: 10 / 08 / 2021

Aprovado: Andrezza Florentino

Pág. 07 de 07

Revisão: 00

12. RÓTULO

FILME SACHÊ



CAIXA



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