


|   |                                  |                                  |                     |  |                     |
|---|----------------------------------|----------------------------------|---------------------|--|---------------------|
|  | <b>ESPECIFICAÇÃO<br/>TÉCNICA</b> |                                  |                     | Especificação Técnica Cereja Ao<br>Marasquino Inteira Sem Talo<br><br>ET-PO 1-CM-01-08 |                     |
|   |                                  |                                  |                     | Página 1 de 5  | Revisão: 08         |
| Elaborado por:<br>Vanessa Amaral  | Data:<br>07/01/2019              | Aprovado por:<br>Cíntia Siqueira | Data:<br>21/04/2023 | Revisado por:<br>Tatiane Lucio   | Data:<br>21/04/2023 |

## FICHA TÉCNICA CEREJA AO MARASQUINO INTEIRA SEM TALO

### 1. Identificação do Produto

Nome: Cereja Ao Marasquino Inteira Sem Talo

Marca: Sicola

Número de registro: Produto isento de registro, conforme RDC 240 de 26 de julho de 2018 do Ministério da Saúde.

### 2. Definição

A Cereja Ao Marasquino Inteira é isenta de talo, caroço ou semente, colorida e aromatizada artificialmente.

É obtida através do processo de concentração, onde parte da água presente na fruta é substituída por uma calda de açúcar colorida.


### 3. Composição

Cereja, xarope (açúcar, água, glucose), acidulante ácido cítrico (INS 330), conservante sorbato de potássio (INS 202), corantes artificiais vermelho Bordeaux (INS123) e vermelho 40 (INS129), aromatizante artificial de cereja, antioxidante ácido ascórbico (INS300).

**NÃO CONTÉM GLUTEN. COLORIDO ARTIFICIALMENTE. AROMATIZADO ARTIFICIALMENTE.**

#### 3.2 Aditivos

| Função       | Aditivo              | INS | Limites *            | Legislação                                  |
|--------------|----------------------|-----|----------------------|---|
| Acidulante   | Ácido cítrico        | 330 | <i>Quantum satis</i> | RDC 778 - 01/03/2023<br>IN 211 - 01/03/2023 |
| Conservante  | Sorbato de potássio  | 202 | 1500                 | RDC 778 - 01/03/2023<br>IN 211 - 01/03/2023 |
| Corante      | Vermelho Bordeaux    | 123 | 100                  | RDC 778 - 01/03/2023<br>IN 211 - 01/03/2023 |
| Corante      | Vermelho 40          | 129 | 100                  | RDC 778 - 01/03/2023<br>IN 211 - 01/03/2023 |
| Aroma        | Artificial de cereja |     | <i>Quantum satis</i> | RDC 778 - 01/03/2023<br>IN 211 - 01/03/2023 |
| Antioxidante | Ácido ascórbico      | 300 | <i>Quantum satis</i> | RDC 778 - 01/03/2023<br>IN 211 - 01/03/2023 |

|   |                                  |                                  |   |                                |                     |
|---|----------------------------------|----------------------------------|---|--------------------------------|---------------------|
|  | <b>ESPECIFICAÇÃO<br/>TÉCNICA</b> |                                  | Especificação Técnica Cereja Ao<br>Marasquino Inteira Sem Talo<br><br><b>ET-PO 1-CM-01-08</b> |                                |                     |
|   |                                  |                                  | Página 2 de 5   |                                | Revisão: 08         |
| Elaborado por:<br>Vanessa Amaral  | Data:<br>07/01/2019              | Aprovado por:<br>Cíntia Siqueira | Data:<br>21/04/2023   | Revisado por:<br>Tatiane Lucio | Data:<br>21/04/2023 |

#### 4. Informação Nutricional

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL |                 |          |
|------------------------|-----------------|----------|
| Porção de 100g         |                 |          |
| Quantidade por porção  |                 | % VD (*) |
| Valor Energético       | 175kcal = 740kJ | 9        |
| Carboidratos           | 44g             | 14       |
| Frutose                | 9,3g            | **       |
| Glicose                | 34,4g           | **       |
| Sacarose               | <0,1g           | **       |
| Açúcares totais:       | 43,7g           | **       |
| Açúcares adicionados:  | 34,4g           | 69       |
| Proteínas              | 0g              | 0        |
| Gorduras totais        | 0g              | 0        |
| Gorduras saturadas     | 0g              | 0        |
| Gorduras trans         | 0g              | 0        |
| Fibra Alimentar        | 0g              | 0        |
| Sódio                  | 31,4mg          | 2        |


(\*) % Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400kJ. Seus valores podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.  
 (\*\*) Valor diário não estabelecido.

#### 5. Características Organolépticas

| Parâmetros | Especificação            | Legislação |
|------------|--------------------------|------------|
| Textura    | Firme                    | -          |
| Cor        | Característica, vermelha | -          |
| Odor       | Característico           | -          |
| Sabor      | Característico, doce     | -          |

#### 6. Características Físicas e Físico-químicas

| Parâmetros                         | Especificação | Legislação |
|------------------------------------|---------------|------------|
| °Brix (% sólidos solúveis)         | 60-65         | -          |
| Acidez (expressa em ácido cítrico) | Máx. 3,5      | -          |
| pH                                 | 3,5 – 4,5     | -          |
| Umidade (%)                        | Máx. 30       | -          |
| Quantidade em 100g (unid)          | 20 - 40       | -          |
| Partículas Metálicas               | Ausente       | -          |
| Partículas Estranhas               | Ausente       | -          |
| Caroço (unid./Kg)                  | Máx. 3        | -          |

|   |                                  |                                  |   |                                |                     |
|---|----------------------------------|----------------------------------|---|--------------------------------|---------------------|
|  | <b>ESPECIFICAÇÃO<br/>TÉCNICA</b> |                                  | Especificação Técnica Cereja Ao<br>Marasquino Inteira Sem Talo<br><br><b>ET-PO 1-CM-01-08</b> |                                |                     |
|   |                                  |                                  | Página 3 de 5   |                                | Revisão: 08         |
| Elaborado por:<br>Vanessa Amaral  | Data:<br>07/01/2019              | Aprovado por:<br>Cíntia Siqueira | Data:<br>21/04/2023   | Revisado por:<br>Tatiane Lucio | Data:<br>21/04/2023 |

|                                   |          |                               |
|-----------------------------------|----------|-------------------------------|
| Inteira com semente %             | Máx. 5   | -                             |
| Sulfito (mg SO <sub>2</sub> / kg) | Máx. 100 | CODEX STAN 192-1995<br>13.1.2 |
| *Resíduo de pesticidas(g/kg)      | Máx. 1   | Decreto 5981-06/12/2006       |

### 7. Características Macroscópicas

| Parâmetros  | Especificação   | Legislação         |
|---|-----------------|--------------------|
| Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco) | Máx. 25 em 225g | RDC 623-09/03/2022 |
| Cinzas insolúveis em ácido  | Máx. 1,5%       | RDC 623-09/03/2022 |
| Ácaros mortos   | Máx. de 5       | RDC 623-09/03/2022 |

### 8. Metais Pesados

| Parâmetros              | Especificação | Legislação                                  |
|-------------------------|---------------|---|
| Chumbo (mg / kg)        | Máx. 0,20     | RDC 722 -01/07/2022<br>IN 160 - 01/07/2022  |
| Cobre (mg / kg)         | Máx. 0,10     | RDC 722 - 01/07/2022<br>IN 160 - 01/07/2022 |
| Arsênio Total (mg / kg) | Máx. 0,30     | RDC 722 - 01/07/2022<br>IN 160 - 01/07/2022 |
| Estanho (mg / kg)       | Máx. 250      | RDC 722 - 01/07/2022<br>IN 160 - 01/07/2022 |

### 9. Características Microbiológicas


| Parâmetros                  | Especificação        | Legislação                               |
|-----------------------------|----------------------|--|
| Enterobacteriaceae (Ufc/g)  | Máx. 10 <sup>2</sup> | RDC 724 -01/07/2022<br>IN 161-01/07/2022 |
| Salmonella sp/25g           | Ausência             | RDC 724 -01/07/2022<br>IN 161-01/07/2022 |
| Bolores e Leveduras (Ufc/g) | Máx. 10 <sup>4</sup> | RDC 724 -01/07/2022<br>IN 161-01/07/2022 |

### 10. Micotoxinas

Não se aplica  
RDC 722-01/07/2022.

### 11. Prazo de Validade / Lote

Validade: 36 meses.

|   |                                  |                                  |                     |   |                     |
|---|----------------------------------|----------------------------------|---------------------|---|---------------------|
|  | <b>ESPECIFICAÇÃO<br/>TÉCNICA</b> |                                  |                     | Especificação Técnica Cereja Ao<br>Marasquino Inteira Sem Talo<br><br><b>ET-PO 1-CM-01-08</b> |                     |
|   |                                  |                                  |                     | Página 4 de 5   |                     |
| Elaborado por:<br>Vanessa Amaral  | Data:<br>07/01/2019              | Aprovado por:<br>Cíntia Siqueira | Data:<br>21/04/2023 | Revisado por:<br>Tatiane Lucio  | Data:<br>21/04/2023 |

O prazo de validade da cereja ao marasquino é de 36 meses a partir da data de fabricação, determinada pelo dia, mês e ano.

## 12. Acondicionamento

O acondicionamento do produto é realizado utilizando latas recravadas como embalagem primária e caixas de papel ondulado fechadas com fita adesiva, como embalagem secundária.

Seguindo as seguintes condições:

| Peso Drenado da lata | Peso Líquido da lata | Rotulagem da lata | Quantidade de latas por caixa | Peso líquido da caixa | Peso bruto da caixa |
|----------------------|----------------------|-------------------|-------------------------------|-----------------------|---------------------|
| 1,8Kg                | 3,2 Kg               | Com litografia    | 6 unidades                    | 19,2 Kg               | 21,1 Kg             |
| 500g                 | 950g                 | Sem litografia    | 12 unidades                   | 11,4 Kg               | 13 Kg               |


## 13. Armazenamento

Conservar em local coberto, limpo, seco e em temperatura ambiente.

Após aberto transferir para um recipiente com tampa e consumir em até 15 dias.

## 14. Controle de alterações

| Revisão | Data       | Descrição da alteração  |
|---------|------------|---|
| 01      | 07/01/2019 | Criação do documento.   |
| 02      | 05/12/2019 | Nova Formatação e atualização das legislações vigentes e atualizações gerais.                                   |
| 03      | 07/05/2021 | Alteração do cabeçalho e retirada do rodapé.  |
| 04      | 08/10/2021 | Atualização do item 12, incluindo modificações de embalagens primárias  |
| 05      | 15/02/2023 | Atualização da Tabela Nutricional   |
| 06      | 15/02/2023 | Atualização RDC nº 429/2020 e da IN nº 75/2020  |
| 07      | 17/04/2023 | Atualização item 3.2. RDC N°778 - 01/03/2023 IN211 - 01/03/2023;<br>Atualização item 7. RDC N°623 - 09/03/2023; |

|   |                                  |  |  |
|---|----------------------------------|--|--|
|  | <b>ESPECIFICAÇÃO<br/>TÉCNICA</b> | Especificação Técnica Cereja Ao<br>Marasquino Inteira Sem Talo |  |
|   |                                  | ET-PO 1-CM-01-08   |  |
| Página 5 de 5   |                                  | Revisão: 08  |  |

|                                  |                     |                                  |                     |                                |                     |
|----------------------------------|---------------------|----------------------------------|---------------------|--------------------------------|---------------------|
| Elaborado por:<br>Vanessa Amaral | Data:<br>07/01/2019 | Aprovado por:<br>Cíntia Siqueira | Data:<br>21/04/2023 | Revisado por:<br>Tatiane Lucio | Data:<br>21/04/2023 |
|----------------------------------|---------------------|----------------------------------|---------------------|--------------------------------|---------------------|

|    |            |  |
|----|------------|--|
|    |            | Atualização item 8. RDC N°722 - 01/07/2022 IN160 - 01/07/2022;<br>Atualização item 9. RDC N°724 - 01/07/2022 IN161- 01/07/202. |
| 08 | 21/04/2023 | Alteração do item 7. "Características macroscópicas". (RDC 722 IN 160/2022).<br>Atualização item 6. RDC N° 727 01/07/2022.     |