

Título: CURAU DE MILHO VERDE
Title: CURAU (CORN)

Código: FT. PR/ CMV.011
Code: FT. PR/CMV. 011

1. DESCRIÇÕES / DESCRIPTIONS

Ingredientes <i>Ingredients</i>	Água, milho (<i>Bacillus thuringiensis</i>), açúcar, acidulante ácido cítrico, conservador sorbato de potássio e aromatizante artificial de milho. <i>Water, corn (Bacillus thuringiensis), sugar, citric acid acidulant, potassium sorbate conservative and artificial corn flavor.</i>
Advertência <i>Warning</i>	Não contém glúten. <i>Gluten free.</i>
Processo <i>Process</i>	Seleção, despolpamento, preparação, cozimento, embalagem, tratamento térmico, rotulagem e armazenamento. <i>Selection, pulping, preparation, cooking, packaging, heat treatment, labeling and storage.</i>

2. ESPECIFICAÇÕES / SPECIFICATIONS

Parâmetros / Parameters		
Sensoriais / Sensory		
Cor <i>Color</i>	Amarela. <i>Yellow.</i>	
Aroma <i>Flavour</i>	Característico. <i>Characteristic.</i>	
Sabor <i>Flavour</i>	Característico. <i>Characteristic.</i>	
Físico-Químicos** / Physicochemical	Mínimo / Minimum	Máximo / Maximum
Sólidos solúveis em Brix, a 20°C <i>Soluble solids in Brix, at 20 °C</i>	31,00	36,00
pH <i>pH</i>	4,00	5,00

Padrão/Standard: Ricaeli

Defeitos / Defect

Materiais estranhos <i>Foreign bodies</i>	Ausência. <i>Absent.</i>
---	-----------------------------

Padrão/Standard: RDC n°722/2022.

Alergênicos / Allergens

Produto isento de alergênicos.
Does not contain allergens.

Padrão/Standard: RDC n°727/2022 - ANVISA.

Microbiológicos / Microbiological	
Salmonella <i>Salmonella</i>	Ausente/25 g <i>Absent in 25 g</i>
Enterobacteriaceae <i>Enterobacteriaceae</i>	Máximo 10 UFC/g <i>Maximum 10 CFU/g</i>
Bolores e Leveduras <i>Molds and Yeasts</i>	Máximo 10 ³ UFC/g <i>Maximum 10³ CFU/g</i>

Padrão/Standard: RDC nº 161/2022 - ANVISA

3. EMBALAGENS / PACKAGING		
Código Interno <i>Internal Code</i>	Embalagem Primária <i>Primary Packaging</i>	Embalagem Secundária <i>Secondary Packaging</i>
01010040	Pote de 1,02 kg- polipropileno <i>1,02 kg bucket - polypropylene</i>	Caixa de papelão 6,12 kg <i>Cardboard box 6.12 kg</i>
01010020	Lata de 900 g: Metal <i>900 g can: Metal</i>	Caixa de papelão 10,8 kg <i>Cardboard box 10,8 kg</i>
01010003	Lata de 4,5 Kg: Metal <i>4,5 Kg can: Metal</i>	Caixa de papelão 18 kg <i>Cardboard box 18 kg</i>
01010010	Balde de 11,5 kg: polipropileno <i>11,5 kg bucket: polypropylene</i>	-

4. PRAZO DE VALIDADE E CONSERVAÇÃO / SHELF LIFE AND STORAGE	<p>Latas: 18 meses. Conservar em local seco e arejado. Baldes: 6 meses. Conservar à temperatura de 2°C a 10°C. Após aberto, manter refrigerado e consumir em até 07 dias. <i>Can: 18 months. Store in a dry and ventilated place.</i> <i>Buckets: 6 months. Store refrigerated between 2°C to 10°C. Once opened, keep refrigerated and consume within 07 days.</i></p>
--	--

5. TRANSPORTE / TRANSPORT	<p>Proibido transportar no mesmo compartimento do veículo substâncias que possam contaminar o produto. <i>It is forbidden to transport substances that could contaminate the product in the same compartment of the vehicle.</i></p>
----------------------------------	--

6. REGISTRO / REGISTER	
ANVISA	Dispensado de registro de acordo com RDC nº240, de 26 de julho de 2018. <i>Exempted from registration according to RDC No. 240, of July 26, 2018.</i>

CÓPIA

7. TABELA NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS

7.1 Tabela nutricional para embalagens de 900 g:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 45 porções

Porção: 20 g (1 Colher de sopa)

	100 g	20 g	%VD*
Valor energético (kcal)	150	30	2
Carboidratos (g)	30	6,1	2
Açúcares totais (g)	22	4,4	
Açúcares adicionados (g)	21	4,1	8
Proteínas (g)	1,3	0,3	1
Gorduras totais	2,7	0,5	1
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,6	0,3	1
Sódio (mg)	93	19	1

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

7.2 Tabela nutricional para embalagens de 4,5 kg:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 225 porções

Porção: 20 g (1 Colher de sopa)

	100 g	20 g	%VD*
Valor energético (kcal)	150	30	2
Carboidratos (g)	30	6,1	2
Açúcares totais (g)	22	4,4	
Açúcares adicionados (g)	21	4,1	8
Proteínas (g)	1,3	0,3	1
Gorduras totais	2,7	0,5	1
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,6	0,3	1
Sódio (mg)	93	19	1

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

7.3 Tabela nutricional para embalagens de 11,5 kg:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 575 porções

Porção: 20 g (1 Colher de sopa)

	100 g	20 g	%VD*
Valor energético (kcal)	150	30	2
Carboidratos (g)	30	6,1	2
Açúcares totais (g)	22	4,4	
Açúcares adicionados (g)	21	4,1	8
Proteínas (g)	1,3	0,3	1
Gorduras totais	2,7	0,5	1
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,6	0,3	1
Sódio (mg)	93	19	1

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Padrão/Standard: RDC n° 429/2020 – ANVISA

INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE FRUTAS RICAELI LTDA.			
Revisão n° Revision No.	Data Date	Descrição Description	Responsável pela revisão Responsible for review
14	13/04/2023	Atualização do item "Alergênicos", conforme RDC 727/2022.	Vanessa N. Massoca
13	13/04/2023	Inclusão do Código Interno para pote 1,02 Kg.	Vanessa N. Massoca
12	26/01/2023	Alteração da temperatura de conservação dos baldes e reajuste do pH.	Vanessa de Novaes Massoca
11	03/11/2022	Inclusão das tabelas nutricionais por embalagens.	Talita da Silva Gomes Freitas
10	20/10/2022	Alteração dos parâmetros físico-químicos devido variação do milho durante a safra. <i>The physiochemical parameters have changed due to the variation of corn harvest.</i>	Vanessa de Novaes Massoca
09	29/06/2022	Unificação das fichas técnicas inglês e português e atualização das análises microbiológicas. <i>English and Portuguese technical sheets and updating of microbiological analyses.</i>	Talita da Silva Gomes Freitas
08	04/10/2021	Alteração de peso do produto <i>Product weight change.</i>	Talita da Silva Gomes Freitas
07	22/01/2020	Alteração na lista de ingredientes e nas análises microbiológicas conforme RDC n° 331, de 23 de Dezembro de 2019. <i>Change in the list of ingredients and microbiological analyzes according to RDC No. 331, of December 23, 2019.</i>	Vanessa de Novaes Massoca
06	20/08/2019	Alteração do código. <i>Code change.</i>	Talita da Silva Gomes Freitas
Responsáveis Implantação: <i>Responsible for Implementation:</i>			
Elaboração <i>Elaboration</i>		Talita da Silva Gomes Freitas	
Aprovação <i>Approval</i>		Elizabete Simohara Mingarelli	Data da aprovação <i>Approval date</i> 30/09/2021

ESTE DOCUMENTO DISPENSA ASSINATURA, A APROVAÇÃO É FEITA ELETRONICAMENTE.
THIS DOCUMENT DOES NOT REQUIRE SIGNATURE, APPROVAL IS MADE

Mod. 02 – 3

CÓPIA NÃO CONTROLADA