	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA – PRODUTO ACABADO</b>	<b>Código:</b> ETPA-02-PD-006
		<b>Revisão:</b> 12
<b>ÁREA DE CONTROLE:</b>  PD	<b>CERELIS</b>	<b>Data:</b> 15/02/23
		<b>Página:</b> 1 de 6

## 1. DESCRIÇÃO

Enfeite para confeitaria à base de algas marinhas, pronto para decorar e rechear.

### 1.1. INGREDIENTES

Açúcar, água, xarope de glucose, amido modificado, espessante alginato de sódio, conservador sorbato de potássio, aroma idêntico ao natural e corante artificial vermelho bordeaux. **ALÉRGICOS: PODE CONTER LEITE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

### 1.2. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

CARACTERÍSTICAS AVALIADAS	PADRÃO	METODOLOGIA
ASPECTO *	Característico	IOP-03-GQ-046
COR *	Característico	
ODOR *	Característico	
SABOR *	Característico	

\*Critério de liberação

### 1.3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

PARÂMETROS	UN.	PADRÃO***			METODOLOGIA
		Mín.	Nominal	Máx.	
Brix*	°	71	72	73	IOP-03-GQ-252 ou IOP-03-GQ-053
Espessura **	mm	15	-	19	-
Forneabilidade ****	-	Conforme			-

\*Critério de liberação

\*\*Monitoramento

\*\*\*Medidas obtidas durante processo de produção. Estas medidas podem sofrer alterações inerentes ao produto durante sua vida de prateleira.


\*\*\*\*Informação Complementar do produto

### 1.4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÂMETROS	PADRÃO	METODOLOGIA
Salmonella sp /25g **	Ausência	ISO 6579-1:2017
Bolores e Leveduras **	Máx. 10 <sup>2</sup>	AOAC 20° ed. 2016 – Method 2014.05
Enterobactérias **	Máx.10	AOAC 20° ed. 2016 – Method 2003.01

\*\*Monitoramento

<b>Elaborado por:</b> Lorena Cotulio	<b>Cargo:</b> Auxiliar de P&D	<b>Aprovado por:</b> Tainá Drub	<b>Cargo:</b> Analista de Assuntos Regulatórios
---	----------------------------------	------------------------------------	--

	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA – PRODUTO ACABADO</b>	<b>Código:</b> ETPA-02-PD-006
		<b>Revisão:</b> 12
<b>ÁREA DE CONTROLE:</b>  PD	<b>CERELIS</b>	<b>Data:</b> 15/02/23
		<b>Página:</b> 2 de 6

## 1.5. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

### 1.5.1. TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: **			
Porção: 20 g (6 unidades)			
	100 g	20 g	% VD*
Valor energético (kcal)	308	62	3
Carboidratos (g)	77	15	5
Açúcares totais (g)	67	13	
Açúcares adicionados (g)	67	13	26
Proteínas (g)	0	0	0
Gorduras totais (g)	0	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	211	42	2


\* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

\*\*Depende do peso líquido da embalagem.

### 1.5.2. ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL



<b>Elaborado por:</b> Lorena Cotulio	<b>Cargo:</b> Auxiliar de P&D	<b>Aprovado por:</b> Tainá Drub	<b>Cargo:</b> Analista de Assuntos Regulatórios
---	----------------------------------	------------------------------------	--

	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA – PRODUTO ACABADO</b>	<b>Código:</b> ETPA-02-PD-006
		<b>Revisão:</b> 12
<b>ÁREA DE CONTROLE:</b>  PD	<b>CERELIS</b>	<b>Data:</b> 15/02/23
		<b>Página:</b> 3 de 6

#### 1.6. ACONDICIONAMENTO / EMBALAGEM

CÓDIGO UNITÁRIO	DESCRIÇÃO DA EMBALAGEM	PESO LÍQUIDO	CÓDIGO DO PRODUTO ACABADO EM CAIXA	UNIDADES POR CAIXA
30304	Pote plástico com selo	1,01 kg	30325	12 unidades
30120	Balde plástico	2,5 kg	30419	6 unidades
30471	Balde plástico	4,5 kg	30472	4 unidades
30497	Caixa de papelão c/ saco plástico	20 kg	-	-
30608	Pote plástico com selo	350 g	30583	24 unidades

#### 1.7. VALIDADE

CÓDIGO UNITÁRIO	PRODUTO	VALIDADE
30304	Pote Cerelis 1,01 kg	12 meses
30120	Pote Cerelis 2,5 kg	12 meses
30471	Balde Cerelis 4,5 kg	12 meses
30493	Balde Cerelis 4,5 kg	12 meses
30608	Pote Cerelis 350 g	12 meses


#### 1.8. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Manter em local limpo, fresco, seco e ao abrigo da luz do sol.

#### 1.9. TRANSPORTE

Transportar em veículo limpo, protegido contra umidade, calor e poeira. Não transportar com produtos que exalem odores ou possam de alguma forma contaminar o produto. As caixas devem ser colocadas sobre pallets ou estrados.

<b>Elaborado por:</b> Lorena Cotulio	<b>Cargo:</b> Auxiliar de P&D	<b>Aprovado por:</b> Tainá Drub	<b>Cargo:</b> Analista de Assuntos Regulatórios
---	----------------------------------	------------------------------------	--

	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA – PRODUTO ACABADO</b>	<b>Código:</b> ETPA-02-PD-006
		<b>Revisão:</b> 12
<b>ÁREA DE CONTROLE:</b>  PD	<b>CERELIS</b>	<b>Data:</b> 15/02/23
		<b>Página:</b> 4 de 6

## 1.10. INFORMAÇÕES ADICIONAIS

### 1.10.1. ALERGÊNICOS


<u>Alergênicos</u>	Presente no Produto		No mesmo equipamento		Risco de contaminação Cruzada		Observações:
	Sim	Não	Sim	Não	Sim	Não	
Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas		X		X		X	
Crustáceos		X		X		X	
Ovos		X		X		X	
Peixes		X		X		X	
Amendoim		X		X		X	
Soja		X		X		X	
Leites de todas as espécies de animais mamíferos.		X	X		X		
Amêndoa ( <i>Prunus dulcis</i> , sin.: <i>Prunus amygdalus</i> , <i>Amygdalus communis</i> L.)		X		X		X	
Avelãs ( <i>Corylus</i> spp.)		X		X		X	
Castanha-de-caju ( <i>Anacardium occidentale</i> )		X		X		X	
Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> )		X		X		X	
Macadâmias ( <i>Macadamia</i> spp.)		X		X		X	
Nozes ( <i>Juglans</i> spp.)		X		X		X	
Pecãs ( <i>Carya</i> spp.)		X		X		X	
Pistaches ( <i>Pistacia</i> spp.)		X		X		X	
Pinoli ( <i>Pinus</i> spp.)		X		X		X	
Castanhas ( <i>Castanea</i> spp.)		X		X		X	
Látex Natural.		X		X		X	

### 1.10.2. ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS (OGM)

Produto não OGM (\*)

(\*) Informação extraída de declaração dos fornecedores.

<b>Elaborado por:</b> Lorena Cotulio	<b>Cargo:</b> Auxiliar de P&D	<b>Aprovado por:</b> Tainá Drub	<b>Cargo:</b> Analista de Assuntos Regulatórios
---	----------------------------------	------------------------------------	--

	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA – PRODUTO ACABADO</b>	<b>Código:</b> ETPA-02-PD-006
		<b>Revisão:</b> 12
<b>ÁREA DE CONTROLE:</b>  PD	<b>CERELIS</b>	<b>Data:</b> 15/02/23
		<b>Página:</b> 5 de 6

### 1.10.3. CONTAMINANTES

#### 1.10.3.1. MATÉRIAS ESTRANHAS

PARÂMETROS**	UNIDADE	PADRÃO			METODOLOGIA
		Mín.	Ideal	Máx.	
Areia ou cinzas insolúveis em ácido	%	-	-	1,5	AOAC 941.12 B (43.1.05) - Cinzas insolúveis em ácido
Ácaros Mortos	Na alíquota analisada de acordo com a metodologia	-	-	5	AOAC capítulo 16
Vidro	-	Ausência			-
Objetos rígidos	mm	<2			-
Outros materiais estranhos indicativos de riscos à saúde humana e falhas de BPF	-	Ausência			-

\*\*Monitoramento

#### 1.10.3.2. METAIS PESADOS


PARÂMETROS**	UN.	PADRÃO			METODOLOGIA
		Mín.	Ideal	Máximo	
Arsênio	mg / kg	-	-	0,30	-
Chumbo	mg / kg	-	-	0,20	-
Cobre	mg / kg	-	-	10,0	-

\*\*Monitoramento

## 2. REFERÊNCIA

Normas Regulamentares no Sistema Qualityteam (Consulta > Documentos Externos)

<b>Elaborado por:</b> Lorena Cotulio	<b>Cargo:</b> Auxiliar de P&D	<b>Aprovado por:</b> Tainá Drub	<b>Cargo:</b> Analista de Assuntos Regulatórios
---	----------------------------------	------------------------------------	--

	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA – PRODUTO ACABADO</b>	<b>Código:</b> ETPA-02-PD-006
		<b>Revisão:</b> 12
<b>ÁREA DE CONTROLE:</b>  PD	<b>CERELIS</b>	<b>Data:</b> 15/02/23
		<b>Página:</b> 6 de 6

### 3. HISTÓRICO DAS REVISÕES

DATA	REVISÃO	HISTÓRICO
09/02/21	10	. Adequação do enquadramento microbiológico da RDC 12 para IN60/331.
14/12/21	11	. Item 1.6, retirado o código 030493 da coluna "Código da caixa do produto" linha do código unitário 030472. No mesmo item substituído o nome de: <b>Código da caixa do produto para: Código do produto acabado em caixa.</b>
15/02/23	12	. No item 1.1 – Alteração na lista de ingredientes. . No item 1.5 – Alteração da tabela nutricional e inclusão da rotulagem nutricional frontal (nova rotulagem). . No item 1.7 – Exclusão do Cerelis 20kg (30497). . No item 1.10.2 – Produto não é mais OGM, alteração da frase. . No item 1.10.3.2 – Inclusão de parâmetros de metais pesados. . No item 2. As referências foram alteradas de: DAD-04-PD-099 - Relação de Normas Regulamentares; Para: Normas Regulamentares no Sistema Qualityteam (Consulta > Documentos Externos).

<b>Elaborado por:</b> Lorena Cotulio	<b>Cargo:</b> Auxiliar de P&D	<b>Aprovado por:</b> Tainá Drub	<b>Cargo:</b> Analista de Assuntos Regulatórios
---	----------------------------------	------------------------------------	--