	FICHA TÉCNICA DE BASE PARA CAROLINA (ÈCLAIR)	Cód.: GQ-FT-003
		Versão: 00 Revisão: 00
		Data Emissão: 25 de agosto de 2023

Produto

Produto gourmet obtido através de processo de panificação e utilizando como base para carolinas recheadas e com coberturas, ou outros produtos de confeitaria.

O produto é elaborado dentro dos parâmetros de segurança alimentar.

Distribuído por TRIARTE ALIMENTOS LTDA – CNPJ 44.656.745/0001-89

Endereço: Rua Shozo Sakai nº 1018, Bairro Vila Nova Cintra, Mogi das Cruzes-SP CEP 08.745-100


Tel. Com. (11) 2378-4849 / cel. 99527-1826 e-mail: lisart@ig.com.br

1. Características

- **Composição:** Ovos, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, manteiga, açúcar, sal, conservantes INS 202 e INS 282, e umectante INS 420.
- **Alergênicos: CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM OVO E TRIGO E DERIVADOS DE LEITE E SOJA.**
- **Declarações nutricionais:** de acordo com o próprio perfil do produto, possui gordura saturada em alto teor. No entanto, na montagem do produto final (acréscimo de recheio e de cobertura) o nutriente em questão, passa a se enquadrar nos parâmetros recomendados pela Legislação.
- **Características Organolépticas:**

Aspecto	característico
Odor	Característico, livre de odores estranhos
Cor	Característica
Sabor	Característico do produto, livre de sabores estranhos

RESPONSÁVEIS:	NATUREZA DAS ALTERAÇÕES:	REGISTROS:
Controle de Qualidade APROVAÇÃO: _____ Elías José Ignácio Junior – Responsável Legal -	Agosto/2023 – elaboração e implantação	PRG 01 – Programa SGQ

	FICHA TÉCNICA DE BASE PARA CAROLINA (ÈCLAIR)	Cód.: GQ-FT-003
		Versão: 00 Revisão: 00
		Data Emissão: 25 de agosto de 2023

- **Embalagens:**

Identificação nas caixas	Contém informações sobre data de fabricação, vencimento, número de lote, condições de armazenamento, conteúdo líquido e designação do produto
	A caixa de embarque contém 4 unidades totalizando 2,0 Kg de peso líquido
Quantidade de unidades	A embalagem primária é um pote com 500g do produto
	A caixa de embarque contém 4 unidades totalizando 2,0 Kg de peso líquido
Fechamento	A embalagem primária está perfeitamente lacrada, impedindo qualquer vazamento ou insegurança
Identificação da embalagem	A data de fabricação, data de validade e o lote estão impressos na embalagem primária
Conteúdo das caixas	A caixa de embarque em papelão contém 2,0 Kg de peso líquido e 2,2 Kg de peso total
	Designação de conteúdo: 4 X 500g

- **Rastreabilidade:**

O sistema de codificação do lote do produto permite identificar quando foi processado, quais os fornecedores de matérias-primas e embalagens, quando a matérias-primas foram recebidas e liberadas para processo, suas análises correspondentes, quando o produto foi expedido e para qual cliente foi enviado.


O programa de recolhimento está devidamente implementado.

- **Registros**

Registro de produto	Produto isento de registro de acordo com Resolução RDC 240 de 26 de julho de 2018
----------------------------	---

2. Características Microbiológicas

RESPONSÁVEIS:	NATUREZA DAS ALTERAÇÕES:	REGISTROS:
Controle de Qualidade APROVAÇÃO: _____ Elias José Ignácio Junior – Responsável Legal -	Agosto/2023 – elaboração e implantação	PRG 01 – Programa SGQ

	FICHA TÉCNICA DE BASE PARA CAROLINA (ÈCLAIR)	Cód.: GQ-FT-003
		Versão: 00 Revisão: 00
		Data Emissão: 25 de agosto de 2023

	Resultados	Limites admitidos
Salmonella sp	ausente	Ausente em 25g
Coliformes totais	< 0,3 NMP/g	10 ² UFC/g
Coliformes termotolerantes	< 0,3 NMP/g	10 ² UFC/g
E. coli	ausente	Ausente em 1g
Bolores e Leveduras	< 1 UFC/g	< 5 x 10 ³ UFC/g


Métodos de análises segundo *Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods – APHA* e resultados admitidos conforme RDC 724/2022 e IN 161/2022 - MS

3. Informações Nutricionais

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 100 g		
	100 g	%VD*
Valor Energético (Kcal)	214 Kcal	11%
Carboidratos totais (g)	15 g	5%
Açúcares totais (g)	14 g	
Açúcares adicionados (g)	1,0 g	2%
Proteínas (g)	5,0 g	10%
Gorduras totais (g)	15 g	23%
Gorduras saturadas (g)	8,0 g	40%
Gorduras trans (g)	0 g	0%
Fibra alimentar (g)	1,0 g	4%
Sódio (mg)	212 mg	11%

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

RESPONSÁVEIS:	NATUREZA DAS ALTERAÇÕES:	REGISTROS:
Controle de Qualidade APROVAÇÃO: _____ Elias José Ignácio Junior – Responsável Legal -	Agosto/2023 – elaboração e implantação	PRG 01 – Programa SGQ

	FICHA TÉCNICA DE BASE PARA CAROLINA (ÈCLAIR)	Cód.: GQ-FT-003
		Versão: 00 Revisão: 00
		Data Emissão: 25 de agosto de 2023

4. Condições de Armazenamento e Transporte

Manter o produto a temperatura ambiente não superior a 25°C, em sua embalagem original, armazenado em ambiente seco e arejado.

O armazenamento deve obedecer ao sistema FIFO (First in – First out).

E o empilhamento máximo para armazenagem são de 6 camadas de caixas com devido lastro.

5. Vida útil

Em devidas condições de armazenamento o produto tem validade de 4 meses.

6. Instruções de preparo e Sugestões de consumo

O produto está pronto para uso.

O produto pode ser usado como base para a elaboração de éclair (carolina) e outros produtos elaborados em confeitaria.

RESPONSÁVEIS:	NATUREZA DAS ALTERAÇÕES:	REGISTROS:
Controle de Qualidade APROVAÇÃO: _____ Elias José Ignácio Junior – Responsável Legal -	Agosto/2023 – elaboração e implantação	PRG 01 – Programa SGQ