	FICHA TÉCNICA		COD: FT-P&D-004-05	GDC
	ATUM RALADO COM ÓLEO 500g		DATA: 25/05/2023	
			Páginas: 1 de 4	
Elaboração:	Aprovação:	Localização		SGI
Kelly Caroline Rocha Martins	Ericsson Venzon	SE - Documentos		

I. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Atum ralado com óleo comestível e caldo vegetal (pouch 500g), código 1167, marca Gomes da Costa, registrado no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob o nº: 0004 / 2087.

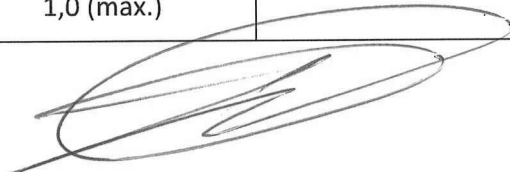
II. INGREDIENTES


Atum, óleo de soja (*Agrobacterium sp.*, *Agrobacterium tumefaciens*, *Arabidopsis thaliana*, *Streptomyces viridochromogenes*, *Bacillus thuringiensis*, *Delftia acidovorans*, *Zea mays*, *Stenotrophomonas maltophilia*), água e caldo vegetal (água, flocos de soja e extratos de cenoura e aipo).

ALÉRGICOS: CONTÉM PEIXE E DERIVADOS DE SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

III. PADRÃO FÍSICO-QUÍMICO

Análises	Especificação	Tolerâncias permitidas	Referência
Consistência	Característica	-	Análise visual
Cor	Característica	-	
Sabor/Odor	Característico / agradável	-	Análise sensorial
Textura	Característica	-	
Peso líquido (g)	500	485,0 (mín.)	Portaria nº 248, de 17 de Julho de 2008 - INMETRO
Peso drenado (g)	450	436,5 (mín.)	
pH	> 4,5	-	RDC nº 724, de 01 de Julho de 2022 - ANVISA Instrução Normativa nº 161, de 01 de Julho de 2022 - ANVISA
Histamina (mg/kg)	-	100 (média) 200 (máx.)	Instrução Normativa nº 46 de 15 de Dezembro de 2011 MAPA
Arsênio (mg/kg)	-	1,0 (máx.)	RDC nº 722, de 01 de Julho de 2022 - ANVISA Instrução Normativa nº 160, de 01 de Julho de 2022 - ANVISA
Chumbo (mg/kg)	-	0,3 (máx.)	
Cádmio (mg/kg)	-	0,1 (máx.)	
Mercúrio (mg/kg)	-	1,0 (máx.)	



	FICHA TÉCNICA		COD: FT-P&D-004-05	GDC
	ATUM RALADO COM ÓLEO 500g		DATA: 25/05/2023	
			Páginas: 2 de 4	
Elaboração:	Aprovação:	Localização		
Kelly Caroline Rocha Martins	Ericsson Venzon	SE - Documentos		
				SGI

IV. PADRÃO MICROBIOLÓGICO

Análises	Especificação	Referência
Teste de incubação 36°C ± 1°C	Sem alteração após 10 dias de incubação	Instrução Normativa n° 30, de 26 de Junho de 2018 - MAPA
Teste de incubação 55°C ± 1°C	Sem alteração após 5 a 7 dias de incubação	

V. MATÉRIAS ESTRANHAS

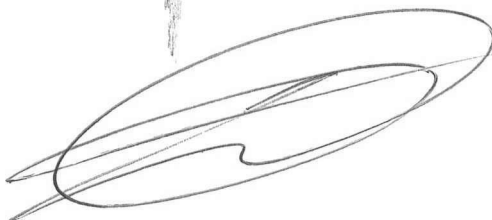
Ausência de matérias estranhas prejudiciais à saúde humana, conforme disposto na RDC nº 623, de 09 de Março de 2022 da ANVISA.


VI. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: cerca de 8			
Porção: 60 g (3 colheres de sopa)			
	100g	60 g	% VD*
Valor energético (kcal)	225	135	7
Carboidratos (g)	0	0	0
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	20	12	24
Gorduras totais (g)	16	9,6	15
Gorduras saturadas (g)	3,2	1,9	10
Gorduras trans (g)	0,2	0,1	5
Gorduras monoinsaturadas (g)	3,9	2,3	12
Gorduras poli-insaturadas (g)	8	4,8	24
Ômega 3 (mg)	1550	930	23
Ácido linolênico (mg)	700	420	
EPA (mg)	130	78	
DHA (mg)	630	378	
Colesterol (mg)	64	39	13
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	578	347	17

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Valores referentes a fase drenada.



	FICHA TÉCNICA	COD: FT-P&D-004-05	GDC
	ATUM RALADO COM ÓLEO 500g	DATA: 25/05/2023 Páginas: 3 de 4	
Elaboração:	Aprovação:	Localização	
Kelly Caroline Rocha Martins	Ericsson Venzon	SE - Documentos	
			SGI

VII. ROTULAGEM



De acordo com a Instrução Normativa nº 22 de 24 de novembro de 2005, MAPA.

VIII. EMBALAGEM

Embalagem primária: bolsa metálica flexível esterilizável (*retort pouch*)

Embalagem secundária: caixa de papelão com 12 bolsas

IX. VALIDADE

2 anos a partir da data de fabricação.

A data de fabricação, validade e lote estão impressos com inkjet no verso da embalagem.

Exemplo:

Fab: 01/2023 Val: 01/2025 Lote: L 1167 I004 H1 1T

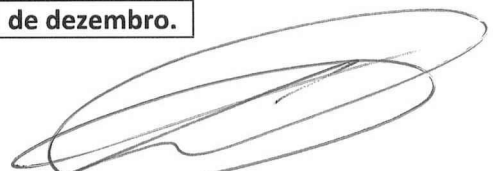
Código de Barras

Produto: 7891167011670

Embalagem: 17891167011677

Código do produto	1167
Ano	I (I para 2023)
Dia	004 *
Identificação do ciclo de esterilização	H1
Identificação do turno de produção	1T

* 4º dia do ano, considerando 001 o dia 01º de janeiro e 366 o dia 31 de dezembro.



	FICHA TÉCNICA		COD: FT-P&D-004-05	GDC	
	ATUM RALADO COM ÓLEO 500g		DATA: 25/05/2023		
			Páginas: 4 de 4		
Elaboração:	Aprovação:	Localização			
Kelly Caroline Rocha Martins	Ericsson Venzon	SE - Documentos			SGI

X. ARMAZENAMENTO

O produto deve ser armazenado na embalagem original, em ambiente seco, arejado, protegido do calor, luz solar e umidade, livre de poeiras, livre de insetos e roedores, sobre estrados e distante cerca de 30cm da parede, com temperatura máxima de 40°C.

Após aberto, o produto pode ser mantido na própria embalagem, devidamente fechada e deve ser armazenado a temperatura de refrigeração (2°C a 7°C) por até 72 horas.

Empilhamento máximo: 6 camadas com 24 caixas cada, totalizando 144 caixas por palete (figura 1).

Não sobrepor os paletes.

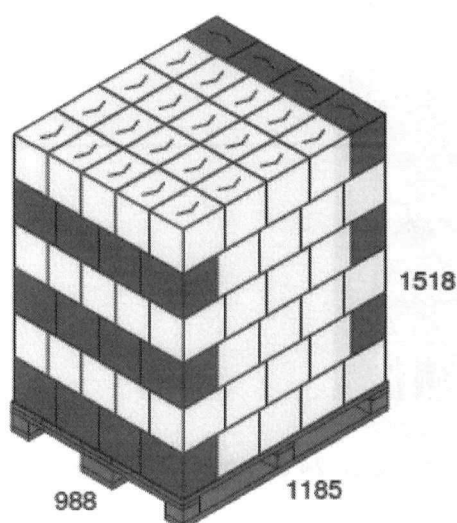


Figura 1. Padrão de paletização.

XI. TRANSPORTE

Produto transportado em veículo próprio para alimentos, livre de odores, sujidades e pragas.

Materiais que possam contaminar o produto com substâncias estranhas, químicas e/ou qualquer tipo de agentes tóxicos não devem ser transportados simultaneamente.


LUCA FRONDANA
 Méd. Veterinário - CRMV 7333
 Qualidade
 CPF 083.477.499-22