



ESPECIFICAÇÃO GRANOLA TRADICIONAL

Número e Versão: ESP-SGQ-024 V.03

Fase: Vigente

Data criação: 18/11/2019

Elaborador por: Camila Vidal Nunes

Área relacionada: FABRICA ALIMENTOS

CONTROLE DE ALTERAÇÕES

Alteração	Protocolo	Versão
Atualização de ingredientes e padrões legais microbiológicos conforme legislação atual vigente.	-	01
Revisão textual e alteração de aprovador. Atualização de ingredientes, tabela nutricional	-	02
Atualização textos, atualização de informações nutricionais e referencias.	-	03
Atualização informação rotulagem nutricional frontal	-	04

1. OBJETIVO

Padronizar as especificações técnicas para fabricação de Granola tradicional.

2. NOME DO PRODUTO

Granola tradicional marca HAPPY LIFE.

Apresentação: Pacotes 1 kg, 500 g, 250 g e 10 kg.

3. CÓDIGO DO PRODUTO

- 286278 – Granola tradicional HAPPY LIFE 1 kg
- 198382 – Granola tradicional HAPPY LIFE 500 g
- 198390 – Granola tradicional HAPPY LIFE 250 g
- 31747 – Granola tradicional HAPPY LIFE 10 kg

4. COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

- ✓ Aveia em flocos grossos
- ✓ Melado de cana

Data emissão	Revisado por	Próxima revisão	Aprovado por	Aprovado em
09/10/2023	Camila Vidal Nunes	09/10/2026	Talles Marcus	10/10/2023



ESPECIFICAÇÃO GRANOLA TRADICIONAL

Número e Versão: ESP-SGQ-024 V.03

Fase: Vigente

Data criação: 18/11/2019

Elaborador por: Camila Vidal Nunes

Área relacionada: FABRICA ALIMENTOS

- ✓ Açúcar mascavo
- ✓ Flocos de arroz
- ✓ Uvas passas
- ✓ Extrato de malte
- ✓ Fibra de trigo
- ✓ Óleo de girassol/ óleo de milho**
- ✓ Sal
- ✓ Antioxidante

** Óleo de milho refinado e geneticamente modificado (*Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes*, *Agrobacterium tumefaciens* e *Zea mays*).

5. CARACTERÍSTICAS

5.1 Descrição da granola

A Granola é composta de um mix de cereais torrados, sementes, fibras e frutas dentre outros ingredientes, de forma a conferir nutrição e sabor.

O sistema de identificação de lote e partida do produto é definido mediante ao número de lote da ordem de produção gerado automaticamente pelo sistema e pela data de fabricação do produto.

5.2 Especificações técnica

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS	
Características	Padrão
Sabor	Característico, levemente adocicado, não rançoso e livre de sabor estranho.
Cor	Caramelo claro a caramelo escuro.
Odor	Característico, não rançoso e livres de odores estranhos.
Textura	Heterogênea devido à natureza dos ingredientes e crocante.

Data emissão	Revisado por	Próxima revisão	Aprovado por	Aprovado em
09/10/2023	Camila Vidal Nunes	09/10/2026	Talles Marcus	10/10/2023



ESPECIFICAÇÃO GRANOLA TRADICIONAL

Número e Versão: ESP-SGQ-024 V.03

Fase: Vigente

Data criação: 18/11/2019

Elaborador por: Camila Vidal Nunes

Área relacionada: FABRICA ALIMENTOS

MICROSCOPIA E MACROSCOPIA

Características	Mínimo	Máximo
**Ácaros mortos	-	5/ 50 g
**Areia	-	1,5 %

** Monitoramento externo realizado conforme requisitos da RDC 623 de 2022 da ANVISA.

MICROBIOLÓGICAS

Características	Mínimo	Máximo
** <i>Salmonella</i> ssp/ 25 g	Ausência em 25 g	-
** <i>Listeria monocytogenes</i> /g	1×10^2	-
** <i>E. coli</i> /g	10	1×10^2

** Monitoramento externo realizado conforme requisitos da RDC 724 de 2022 e IN 161 de 2022 da ANVISA.

5.3 Requisitos de atenção

- Integridade da granola (livre de material estranho, contaminações microbiológicas e outros);
- Integridade da embalagem (soldas longitudinal e horizontal);
- Homogeneidade da cor caramelo na granola;
- Ausência de contaminações
- Peso do pacote
- Dizeres de rotulagem nutricional, alergênicos e requisitos gerais de rotulagem.

Data emissão	Revisado por	Próxima revisão	Aprovado por	Aprovado em
09/10/2023	Camila Vidal Nunes	09/10/2026	Talles Marcus	10/10/2023



ESPECIFICAÇÃO GRANOLA TRADICIONAL

Número e Versão: ESP-SGQ-024 V.03

Fase: Vigente

Data criação: 18/11/2019

Elaborador por: Camila Vidal Nunes

Área relacionada: FABRICA ALIMENTOS

6 EMBALAGEM

As granolas são embaladas em embalagens primárias, secundárias e terciárias, sendo as embalagens primárias filme plástico composto por duas camadas (BOPP e PE), embalagem secundária composta por papelão ondulado ou fardo de PE e terciária composta por filme *Strech*.

Sendo:

INFORMAÇÕES EMBALAGEM			
REQUISITOS	PRIMÁRIA	SECUNDÁRIA	TERCIÁRIA
Composição	BOPP transparente + PE transparente	Papelão ondulado ou fardo plástico PE	Filme <i>Strech</i>
Espessura individual/ camada	20 μ + 40 μ	10 μ (fardo) 2,65 mm (caixa)	-
Espessura total	60 μ	10 μ (fardo) 2,65 mm (caixa)	-
Peso individual emb. 1 kg	9	208 g (caixa) 27,5 g (fardo)	-
Peso individual emb. 500g	7g	118 g (caixa) 15,5 g (fardo)	-
Peso individual emb. 250g	6g	142 g (caixa) 15,5 g (fardo)	-
Peso individual emb. 10kg	25g	-	-

- ✓ Para pacotes de granola 1 kg: 06 pacotes por caixa/ fardo
- ✓ Para pacote de granola 500 g: 06 pacotes por caixa/ fardo
- ✓ Para pacote de granola 250 g: 12 pacotes por caixa/ fardo
- ✓ Para pacote de granola 10k g: 01 pacotes por caixa/ fardo

Data emissão	Revisado por	Próxima revisão	Aprovado por	Aprovado em
09/10/2023	Camila Vidal Nunes	09/10/2026	Talles Marcus	10/10/2023



ESPECIFICAÇÃO GRANOLA TRADICIONAL

Número e Versão: ESP-SGQ-024 V.03

Fase: Vigente

Data criação: 18/11/2019

Elaborador por: Camila Vidal Nunes

Área relacionada: FABRICA ALIMENTOS

7 CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

7.3 Estoques logísticos

Os pacotes de granola devem ser armazenados em ambientes secos longe de intempéries, poeiras, chuvas, calor excessivo, livre de pragas e sujidades. Deve ser armazenado sobre pellets íntegros, em estruturas porta pellets, em caixas de papelão ou fardos, stretchados, evitando amassamento, avarias e umidade.

7.2 Recomendações ao consumidor

Manter esta embalagem bem fechada em local fresco, seco e protegida da luz solar para evitar perda do sabor, aroma e qualidade da granola. Após aberto consumir em no máximo 30 dias. Manter em temperatura ambiente para evitar perda de textura.

8 PRAZO DE VALIDADE

Prazo de validade 12 meses a partir da data de fabricação, desde que armazenado em condições adequadas conforme descrito no item 7.

9 INSTRUÇÕES RÓTULO

Deve constar na embalagem do produto, de maneira clara, legível e indelével, no mínimo, as seguintes informações:

- Recomendações de armazenamento;
- Logomarca da empresa;
- Símbolo da marca registrada ®;
- Indústria brasileira;
- Denominação de venda do produto;
- Conteúdo nominal;

Data emissão	Revisado por	Próxima revisão	Aprovado por	Aprovado em
09/10/2023	Camila Vidal Nunes	09/10/2026	Talles Marcus	10/10/2023



ESPECIFICAÇÃO GRANOLA TRADICIONAL

Número e Versão: ESP-SGQ-024 V.03

Fase: Vigente

Data criação: 18/11/2019

Elaborador por: Camila Vidal Nunes

Área relacionada: FABRICA ALIMENTOS

- Código de barras EAN-13 com a denominação do produto conforme ao cadastro do sistema;
- Telefone e o endereço SAC - sac@junco.com.br
- Endereço do site: www.junco.com.br
- Endereço completo da empresa;
- CNPJ da empresa junco;
- Distribuído por e fabricado por (com nome e CNPJ);
- Informações de alergênicos;
- Informação de glúten;
- Lista de ingredientes;
- Peso do produto.

9.1. Informações nutricionais

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 17			
Porção: 30 g (1/2 Xicara de chá)			
	100 g	30 g	%VD*
Valor energético (kcal)	356	106	5
Carboidratos (g)	63	19	6
Açúcares totais (g)	18	5,3	
Açúcares adicionados (g)	14	4,2	8
Proteínas (g)	11	3,3	7
Gorduras totais (g)	6,6	2,0	3
Gorduras saturadas (g)	1,4	0,4	2
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	8,1	2,4	10
Sódio (mg)	141	42	2

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Data emissão	Revisado por	Próxima revisão	Aprovado por	Aprovado em
09/10/2023	Camila Vidal Nunes	09/10/2026	Talles Marcus	10/10/2023



ESPECIFICAÇÃO GRANOLA TRADICIONAL

Número e Versão: ESP-SGQ-024 V.03

Fase: Vigente

Data criação: 18/11/2019

Elaborador por: Camila Vidal Nunes

Área relacionada: FABRICA ALIMENTOS

a) Porções por embalagens:

- ✓ Para 10kg: Cerca de 333
- ✓ Para 1kg: Cerca de 33
- ✓ Para 500 g: Cerca de 16
- ✓ Para 250 g: Cerca de 8

b) Rotulagem frontal:

Não há.

9.2. Informações alergênicos

ALERGÊNICOS		
Alimento alergênico Presente ou que possa estar presente no produto	Sim	Não
Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas.	X	
Crustáceos		X
Ovos		X
Peixes		X
Amendoim		X
Soja	X*	
Leites de todas as espécies de animais mamíferos		X
Lactose		X
Amêndoa (<i>Prunus dulcis</i> , sin.: <i>Prunus amygdalus</i> , <i>Amygdalus communis</i> L).		X
Avelãs (<i>Corylus</i> spp.).		X
Castanha-de-caju (<i>Anacardium occidentale</i>)	X*	
Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará (<i>Bertholletia excelsa</i>)	X*	
Macadâmias (<i>Macadamia</i> spp.).		X
Nozes (<i>Juglans</i> spp.).		X

Data emissão	Revisado por	Próxima revisão	Aprovado por	Aprovado em
09/10/2023	Camila Vidal Nunes	09/10/2026	Talles Marcus	10/10/2023



ESPECIFICAÇÃO GRANOLA TRADICIONAL

Número e Versão: ESP-SGQ-024 V.03

Fase: Vigente

Data criação: 18/11/2019

Elaborador por: Camila Vidal Nunes

Área relacionada: FABRICA ALIMENTOS

Pecãs (<i>Carya</i> spp.).		X
Pistaches (<i>Pistacia</i> spp.).		X
Pinoli (<i>Pinus</i> spp.).		X
Castanhas (<i>Castanea</i> spp.).	X	
Látex natural		X
Coco	X*	

* Não contém estes ingredientes, contudo pode conter estes alergênicos devido a compartilhamento de máquina durante o processo de fabricação.

9.3. Transgênicos

Sim. Pode conter milho transgênico conforme descrito no item 4.

10. REFERÊNCIAS

- ✓ RDC 724 de 2022 – Regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos, ANVISA.
- ✓ IN 161 de 2022 - Regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos, ANVISA.
- ✓ RDC 623 de 2022 - Dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas, seus limites de tolerância e dá outras providências, ANVISA.
- ✓ Portaria 249 de 2021 para padronização de produtos Pré-medidos INMETRO.
- ✓ RDC 727 - Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados ANVISA.
- ✓ IN 75 de outubro de 2020 – Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados, ANVISA.
- ✓ RDC nº 429 de outubro de 2020 – Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados, ANVISA.

Data emissão	Revisado por	Próxima revisão	Aprovado por	Aprovado em
09/10/2023	Camila Vidal Nunes	09/10/2026	Talles Marcus	10/10/2023



ESPECIFICAÇÃO GRANOLA TRADICIONAL

Número e Versão: ESP-SGQ-024 V.03

Fase: Vigente

Data criação: 18/11/2019

Elaborador por: Camila Vidal Nunes

Área relacionada: FABRICA ALIMENTOS

- ✓ Lei Nº 10.674 de 16 de maio De 2003 - Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca, PLANALTO.
- ✓ Lei nº 11.105, de 24 de março de 2005 - Regulamenta os incisos II, IV e V do § 1º do art. 225 da Constituição Federal, estabelece normas de segurança e mecanismos de fiscalização de atividades que envolvam organismos geneticamente modificados – OGM e seus derivados.
- ✓ Decreto 4680 de 2003 - Regulamenta o direito à informação, assegurado pela Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, quanto aos alimentos e ingredientes alimentares destinados ao consumo humano ou animal que contenham ou sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados, sem prejuízo do cumprimento das demais normas aplicáveis.
- ✓ Portaria 2658 de 2003 - tem o objetivo de definir a forma e as dimensões mínimas do símbolo que comporá a rotulagem tanto dos alimentos e ingredientes alimentares destinados ao consumo humano ou animal embalados como nos vendidos a granel ou in natura, que contenham ou sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados.

Data emissão	Revisado por	Próxima revisão	Aprovado por	Aprovado em
09/10/2023	Camila Vidal Nunes	09/10/2026	Talles Marcus	10/10/2023