

<b>VIGOR</b>	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA PRODUTO</b>		<b>Código:</b>	ETC.SC.P&D.MARG-027
			<b>Rev.:</b>	09
			<b>Data de Aprovação:</b>	28/06/2021
			<b>Pág.:</b>	1/3
	<b>Título:</b>	<b>Espec. Técnica Comercial - Margarina Amélia Uso Geral 80% sem sal</b>		
<b>Elaborado por:</b>	MATEUS CAPPELLINI VERGARA LIMA	<b>Área:</b>	P&D Desenv. Produtos - Pesquisador - Laboratório	
<b>Consensado por:</b>	THAIS RICOTA DE OLIVEIRA MARQUES; CELLY TIEMY UYAHARA AKAMINI MARIN	<b>Área:</b>	P&D Desenv. Embalagens - Pesquisador - Administração; Laboratório Manha - Coordenador de Controle de Qualidade	
<b>Aprovado por:</b>	GIULIANA COPOLA CORNAZZANI	<b>Área:</b>	P&D Desenv. Produtos - Gerente de P&D	

### 1. Controle de Revisões

DATA	Nº REVISÃO	MOTIVO DA REVISÃO
25/06/2009	00	Elaboração do documento
25/06/2009	01	Alteração na tabela nutricional ( <i>trans</i> de 2,0 para 2,6%), nos ingredientes e no código
10/05/2012	02	Atualização do logo; mudança de embalagem (1kg para 1,01kg).
10/09/2012	03	Atualização de cabeçalho e acréscimo do item "Controle de Revisões".
09/09/2018	04	Alteração de layout.
27/02/2018	05	Alteração de layout de embalagem e retirada do público sensível.
18/04/2019	06	Alteração de layout da embalagem e paletização (30kg para 23kg).
21/10/2020	07	Atualização de embalagem (23 para 24Kg) e inclusão do SKU em caixa de 15kg. Correção da validade da embalagem em caixa para 6 meses.
06/01/2021	08	Correção da frase de lactose para embalagem de 1,01 kg. Adequação à nova legislação. Atualização do quadro de microbiologia, Legislação ANVISA IN 60, 23 de DEZ/2019.
28/06/2021	09	Adequação aos dizeres OGM, retirada de leite em pó e nova fórmula com redução de gordura <i>trans</i> .

### 2. Descrição

Emulsão plástica do tipo água em óleo, a base de óleos vegetais líquidos, interesterificados e hidrogenados, de coloração levemente amarelada com odor e sabor característicos de manteiga.

#### 2.2. Denominação legal

Margarina.

### 3. Aplicação

Culinária em geral, panificação e confeitaria.

### 4. Ingredientes

Óleos vegetais líquidos, interesterificados e hidrogenados\*, água, vitamina A, emulsificantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos e lecitina de soja\*, conservador benzoato de sódio, aromatizante, corante sintético idêntico ao natural betacaroteno, acidulantes ácido láctico e ácido cítrico, antioxidantes EDTA cálcio dissódico e TBHQ e corantes naturais urucum e cúrcuma.

\*Ingredientes de origem transgênica.

### 5. Informação Nutricional

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>		
Porção de 10g (1 colher de sopa)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	73 kcal = 307 kJ	4
Gorduras totais	8,0 g	15
Gorduras saturadas	3,9 g	18
*Não contém quantidade significativa de Carboidratos, Proteínas, Gordura Trans e Fibra alimentar*.		
* %Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 kcal, ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.		

<b>VIGOR</b>	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA PRODUTO</b>		<b>Código:</b>	ETC.SC.P&D.MARG-027
			<b>Rev.:</b>	09
			<b>Data de Aprovação:</b>	28/06/2021
			<b>Pág.:</b>	2/3
	<b>Título:</b>	<b>Espec. Técnica Comercial - Margarina Amélia Uso Geral 80% sem sal</b>		
<b>Elaborado por:</b>	MATEUS CAPPELLINI VERGARA LIMA	<b>Área:</b>	P&D Desenv. Produtos - Pesquisador - Laboratório	
<b>Consensado por:</b>	THAIS RICOTA DE OLIVEIRA MARQUES; CELLY TIEMY UYAHARA AKAMINI MARIN	<b>Área:</b>	P&D Desenv. Embalagens - Pesquisador - Administração; Laboratório Manha - Coordenador de Controle de Qualidade	
<b>Aprovado por:</b>	GIULIANA COPOLA CORNAZZANI	<b>Área:</b>	P&D Desenv. Produtos - Gerente de P&D	

## 6. Características Físico-Químicas

Produto acabado		
Análise	Mínimo	Máximo
Sal (%)	0,00	0,10
Umidade volátil (%)	18,20	19,80

## 7. Características sensoriais

Atributo	Especificações
Aspecto	Emulsão plástica homogênea, sem presença de bolhas de ar e separação de água.
Cor	Amarelo claro
Odor	Característico de manteiga e margarina
Sabor	Característico de manteiga e margarina e não rançoso.

Margarina Amélia 80% Sem Sal – 24kg



Margarina Amélia 80% Sem Sal – 1,01kg



Margarina Amélia 80% Sem Sal – 15kg



## 8. Características microbiológicas

Microrganismos	n (amostras)	c (critério de aceitação)	m (limite inferior)	M (limite superior)
Enterobacteriaceae (UFC/g)	5	2	10	100
Bolores e Leveduras (UFC/g)	5	2	500	1.000
Salmonella/25g	5	0	Ausente	-
Listeria monocytogenes/25g	5	0	100	-

<b>VIGOR</b>	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA PRODUTO</b>		<b>Código:</b>	ETC.SC.P&D.MARG-027
			<b>Rev.:</b>	09
			<b>Data de Aprovação:</b>	28/06/2021
			<b>Pág.:</b>	3/3
	<b>Título:</b>	<b>Espec. Técnica Comercial - Margarina Amélia Uso Geral 80% sem sal</b>		
<b>Elaborado por:</b>	MATEUS CAPPELLINI VERGARA LIMA	<b>Área:</b>	P&D Desenv. Produtos - Pesquisador - Laboratório	
<b>Consensado por:</b>	THAIS RICOTA DE OLIVEIRA MARQUES; CELLY TIEMY UYAHARA AKAMINI MARIN	<b>Área:</b>	P&D Desenv. Embalagens - Pesquisador - Administração; Laboratório Manha - Coordenador de Controle de Qualidade	
<b>Aprovado por:</b>	GIULIANA COPOLA CORNAZZANI	<b>Área:</b>	P&D Desenv. Produtos - Gerente de P&D	

### 9. Prazo de validade

Fechado	1,01 kg: 180 dias a partir da data de fabricação, mantida as condições de armazenamento. 24kg: 180 dias a partir da data de fabricação, mantida as condições de armazenamento. 15kg: 270 dias a partir da data de fabricação, mantida as condições de armazenamento.
Aberto	Após aberto consumir no máximo em 30 dias e dentro do prazo de validade,
Datas de fabricação e validade impressas na embalagem	

### 10. Paletização / embalagem

Produto	Apres.	Pallet - PBR 1x1,2m			Peso bruto Kg	Medidas da embalagem (mm)			Cubagem m <sup>3</sup>	P.bruto s/ pallet	Altura total com pallet (m)
		Last	Alt	Qt		Comp	Lar	Alt			
Caixa 24kg	1x24 kg	8	4	32	24,75	435	293	245	0,03295	792	1,10
Sachê 1,01kg	12x1,01kg	13	6	78	12,594	235	120	53	0,01907	982	1,40
Caixa 15kg	1x15 kg	11	6	66	15,320	364	266	224	0,021689	1016	1,49

### 11. Armazenamento

Manter em local seco, fresco, limpo e arejado, livre de riscos de contaminação por substâncias e/ou odores estranhos. Este produto não deve ser congelado.

### 12. Transporte

Protegido de intempérie, em veículo fechado, seco e devidamente limpo. Isento de resíduos e odores fortes. Não deve ser transportado com outros produtos ou materiais que possam contaminar o mesmo com substâncias e/ou odores estranhos.

### 13. Segurança

A embalagem deve apresentar-se sem avarias tais como: perfuração e manchas de óleo.

### 14. Registro no Ministério da Agricultura ou da Saúde

Isento de Registro.

### 15. Informações complementares

Atendimento ao consumidor: 0800-72-46433. sac@vigor.com.br.

Lote = data de fabricação impressa na embalagem.

Não contém glúten. Alérgicos: Contém derivados de soja. Pode conter leite.

Contém derivados de soja e milho transgênicos

Genes Doadores: \*Agrobacterium sp., Agrobacterium tumefaciens/Bacillus thuringiensis, Arabidopsis thaliana, Streptomyces viridochromogenes e Zea Mays

### 16. Público-alvo

Food Service.