

1. PRODUTO: MILHO EM CONSERVA

2. MARCA: Bonare

3. DESCRIÇÃO: Milho em Conserva é o produto resultante do cozimento de grãos de milho verde imersos em líquido de cobertura processado por tecnologia adequada.

4. COMPOSIÇÃO DO PRODUTO: Milho, água e sal. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

5. APLICAÇÃO: Preparo de saladas, sopas e outros pratos.

6. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

| Porção de 130g (1 xícara de chá) | | |
|----------------------------------|-----------------|------|
| Quantidade por porção | | %VD* |
| Valor energético | 91 kcal = 382kJ | 5% |
| Carboidratos | 13g | 4% |
| Proteínas | 4,2g | 6% |
| Gorduras totais | 2,5g | 5% |
| Gorduras saturadas | 0,6g | 3% |
| Gorduras <i>trans</i> | 0g | ** |
| Fibra alimentar | 5,2g | 21% |
| Sódio | 238mg | 10% |

*% Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

**VD não estabelecido.

7. PROCESSO INDUSTRIAL: O milho em forma de espigas é submetido aos processos de despalhamento, degreanação, flotação, seleção, branqueamento, envase, adição de salmoura, recravação/fechamento, esterilização, resfriamento, acondicionamento na embalagem correspondente e armazenamento. Todas as operações acima são realizadas em ambientes limpos e organizados, atendendo a padrões higiênicos, sanitários e tecnológicos rigorosos. Os parâmetros de processo são monitorados para assegurar a qualidade do produto final.

8. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

Aspecto: grãos de milho cozidos, macios e não esfacelados, imersos em salmoura

Cor: amarelo

Odor: característico

Sabor: característico

9. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Sal: 0,40 a 1,10% de NaCl

pH: 5,80 a 6,40

Teor de Sólidos Solúveis: mínimo 7 °Brix

Acidez: máximo 0,15 % de ácido cítrico

10. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Após 10 dias de incubação a 35°C, não se deve observar sinais de alterações físicas nas embalagens (tais como estufamentos, vazamentos, corrosões internas) bem como, quaisquer modificações de natureza química ou sensorial do produto que evidenciem deterioração. Quando necessário, deve ser verificada a esterilidade comercial conforme metodologia específica.

11. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:

De acordo com a Resolução - RDC n° 14 de 28 de março de 2014 da Anvisa

12. EMBALAGEM:

12.1. Embalagem primária:

- Latas confeccionadas em folha de flandres revestida internamente com verniz apropriado e recravadas contendo: Peso drenado 170g (Peso líquido 280g), Peso drenado 200g (Peso líquido 300g), Peso drenado 1,7kg (Peso líquido 2,6kg) e Peso drenado 2kg (Peso líquido 3,0kg).
- Pote de vidro transparente com tampa tipo abre fácil de alumínio revestida com verniz apropriado, contendo peso drenado de 200g (Peso líquido 300g) de produto.

12.2. Embalagem secundária:

12.2.1. Cartão de papelão ondulado e rotulado envolvido com filme liso termoencolhível de PEBD/PELBD/Aditivos, confeccionado com resinas em conformidade com a ANVS 105/99 para contato com alimentos, nas dimensões internas:

- 24 x 170g (lata): 450 x 300 x 84 mm. (Peso bruto Emb./kg: 8,60).
- 24 x 200g (lata): 450 x 300 x 84 mm. (Peso bruto Emb./kg: 8,60).
- 24 x 200g (vidro): 450 x 300 x 100 mm. (Peso bruto Emb./kg: 11,20).

12.2.2. Caixas de papelão ondulado, lacradas com fita adesiva apresentando as dimensões internas

- 6 x 1,7kg = 472 x 315 x 175 mm (Peso bruto Cx./kg: 21,00)
- 6 x 2kg = 472 x 315 x 175 mm (Peso bruto Cx./kg: 21,00)

13. DIZERES DE ROTULAGEM:

13.1. Embalagem primária: Contém nome, marca e peso do produto, informação nutricional, ingredientes, data de validade, número do lote, código de barras, dados da empresa e outras informações ao consumidor.

- Código de barras (EAN) 170g (lata): 7899659900785
- Código de barras (EAN) 200g (lata): 7898905153258
- Código de barras (EAN) 200g (vidro): 7899659900228
- Código de barras (EAN) 1,7kg (lata): 7899659900822

- Código de barras (EAN) 2kg (lata): 7898905153272

13.2. Embalagem secundária:

13.2.1. Cartão Shirink: Contém nome, endereço e CNPJ da empresa, código de barras, validade e nome do produto.

- Código de barras (DUN) 170g (lata): 17899659900782
- Código de barras (DUN) 200g (lata): 57898905153253
- Código de barras (DUN) 200g (vidro): 17899659900225

13.2.2. Caixas: Contém nome, endereço e CNPJ da empresa, código de barras, validade e nome do produto:

- Código de barras (DUN) 1,7kg: 17899659900829
- Código de barras (DUN) 2kg: 17898905153279

14. ARMAZENAMENTO: Manter em local coberto, seco, arejado e a temperatura ambiente.

14.1. Empilhamento máximo:

- Cartão shirink (lata): 24 x 280g (Peso líquido) = 16 camadas
- Cartão shirink (lata): 24 x 300g (Peso líquido) = 16 camadas
- Cartão shirink (vidro): 24 x 300g (Peso líquido) = 12 camadas
- Caixas (lata): 6 x 2,6kg (Peso líquido) = 07 camadas
- Caixas (lata): 6 x 3kg (Peso líquido) = 07 camadas

15. VALIDADE: 30 meses a partir da data de fabricação desde que, em condições normais de estocagem. Após aberto, deve ser conservado em geladeira e consumido no prazo máximo de 3 dias.

16. REGISTRO: Produto regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). Isento de registro conforme RDC nº 240 de 26/07/2018.

17. NOMENCLATURA COMUM DO MERCOSUL – NCM

FICHA TECNICA DE PRODUTO
Garantia da Qualidade

- NCM 170g (lata): 2005.80.00
- NCM 200g (lata): 2005.80.00
- NCM 200g (vidro): 2005.80.00
- NCM 1,7kg (lata): 2005.80.00
- NCM 2kg (lata): 2005.80.00

18. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

Indústria Brasileira

GOIÁS VERDE ALIMENTOS LTDA

Fazenda Onça, Gleba B, Zona Rural, CEP 72.804-010, Luziânia – GO, CNPJ 24.866.741/0001-18

Fone: 55 (61) 2196 8862

E-mail: sac@goiasverde.com.br

19. RESPONSÁVEL TÉCNICO:

Nome: Lívia Fernandes Freitas

Cargo: Gerente de Qualidade

Habilitação: Engenheira de Alimentos

CRQ: 12300401 – XII Região

| HISTÓRICO DAS REVISÕES | | |
|-------------------------------|-------------|--|
| Revisão | Data | Descrição Sumária |
| 01 | 12/07/06 | Item 06: Informação Nutricional – Valor calórico Item 12: Embalagem – Embalagem secundária |
| 02 | 06/09/06 | Item 06: Informação Nutricional |
| 03 | 26/01/08 | Item 13: Dizeres de rotulagem e Item 17: Responsável técnico |
| 04 | 27/02/09 | Item 09. Características Físico-Químicas |
| 05 | 26/11/09 | Item 17: Responsável Técnico |
| 06 | 09/02/10 | Item 05. Aplicação – Item 07. Processo Industrial – Item 09. Características Físico-Químicas – Item 12. Embalagem – Item 13. Dizeres da rotulagem – Item 17. Responsável Técnico |
| 07 | 15/06/11 | CÓD. (de VEG para CER) – Item 04. Composição do produto – Item 07. Processo Industrial – Item 12. Embalagem – Item 13. Dizeres da Rotulagem – |

FICHA TECNICA DE PRODUTO
Garantia da Qualidade

| | | |
|----|----------|--|
| | | Item 14. Armazenamento – Item 15. Validade – Acréscimo Item 16. Registro – Item 17. Identificação do Fabricante – Item 18. Responsável Técnico. |
| 08 | 21/06/12 | Item 12. Embalagem – Item 13. Dizeres da Rotulagem – Item 14. Armazenamento – Item 15. Validade |
| 09 | 06/11/12 | Item 12. Embalagem – Item 13. Dizeres da Rotulagem – Item 14. Armazenamento – Item 15. Validade |
| 10 | 20/02/13 | Item 12. Embalagem – Item 14. Armazenamento Item 17. Identificação do Fabricante |
| 11 | 09/04/14 | Novo layout do documento – Nova codificação (FTPA/CER/GQ/002 para 01-FT-QLD-002) – Item 12. Embalagem (12.2. Embalagem secundária) – Item 14. Armazenamento (14.1. Empilhamento máximo) – Item 18. Responsável Técnico |
| 12 | 28/09/15 | Inclusão da marca Bonare – Retirada da embalagem 6x1,005kg AF. |
| 13 | 01/09/16 | Inclusão da embalagem vidro 200g; Item 2. Marca (retirada da marca Goias Verde) Item 17. Identificação do fabricante (retirada do endereço da planta II). |
| 14 | 05/03/18 | Item 18. Responsável Técnico. |
| 15 | 09/11/18 | Item 1. Produto – Item 3. Descrição – Item 06: Informação Nutricional – Item 09. Características Físico-Químicas – Item 12. Embalagem (peso bruto da embalagem secundaria) – 17. Identificação do fabricante – 17. Registro. |
| 16 | 12/04/19 | Inclusão dos alergênicos - Novo layout do documento. |
| 17 | 23/07/19 | Alteração do prazo de validade (de 24 para 30 meses). |
| 18 | 05/02/20 | Retirada da frase de advertência dos alergênicos. |
| 19 | 14/04/20 | Inclusão da embalagem lata 170g e 1,7kg; |
| 20 | 29/05/20 | Inclusão do item 17. Nomenclatura Comum do Mercosul – NCM |
| 21 | 22/07/20 | Item 12.2 Embalagem secundaria - Item 14.1. Empilhamento máximo. |
| 22 | 20/07/21 | Acréscimo da frase de glúten. |

APROVADO POR:

* *Lívia Fernandes Freitas*

Lívia Fernandes Freitas
Responsável Técnico
CRQ: 12300401

*Assinatura digital