

1. PRODUTO: EXTRATO DE TOMATE

2. MARCA: Tomadoro/Bonare Gourmet

3. DESCRIÇÃO: Extrato de Tomate é o produto resultante da concentração de frutos maduros do tomateiro (*Lycopersicum esculentum L.*) por processo tecnológico adequado.

4. COMPOSIÇÃO DO PRODUTO: Tomate, sal e açúcar.

ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

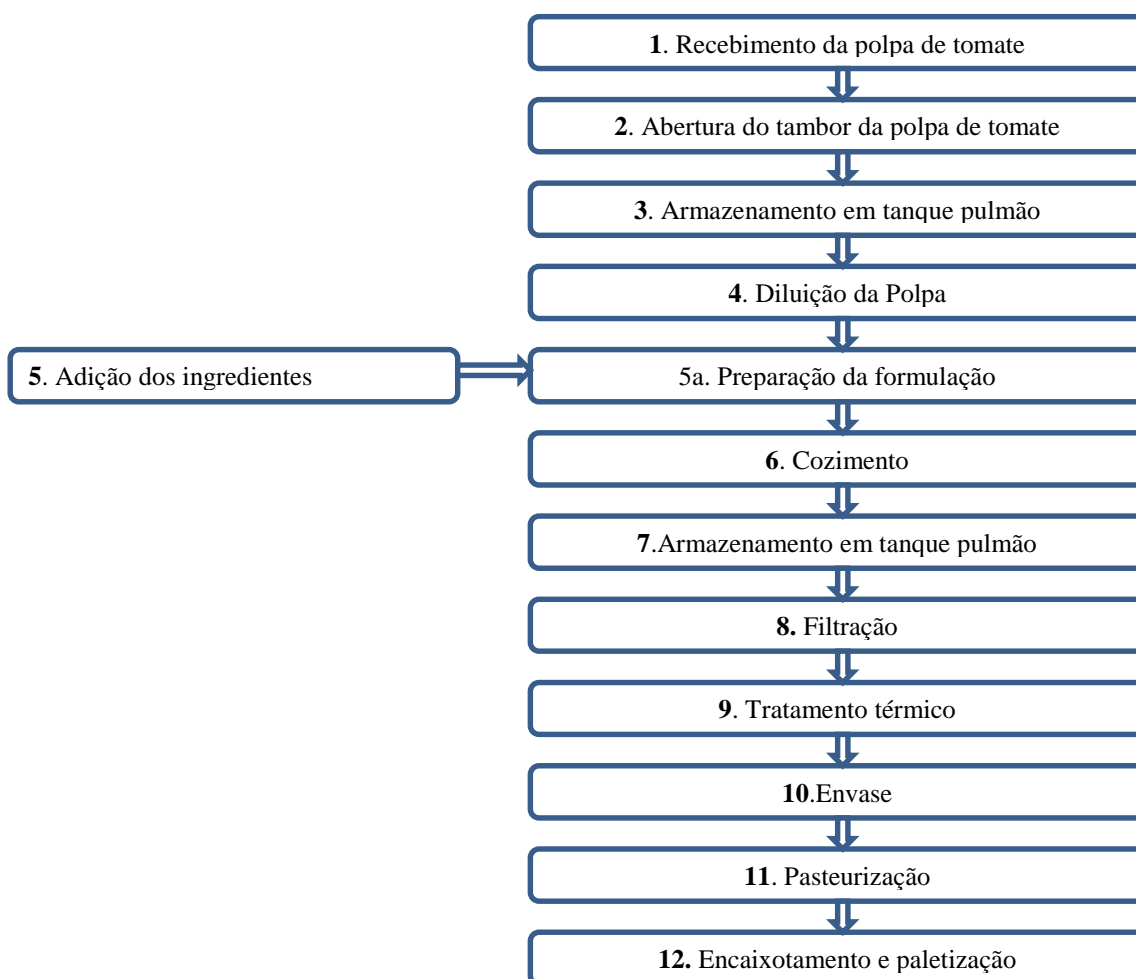
5. APLICAÇÃO: Preparo de molhos em geral, massas, carnes e diversos pratos que utilizam tomates.

6. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

Porção de 30g (2 colheres de sopa)		
Quantidade por porção		%VD*
Valor energético	10kcal = 42kJ	1%
Carboidratos	1,5g	1%
Proteínas	1,1g	1%
Gorduras totais	0g	0%
Gorduras saturadas	0g	0%
Gorduras <i>trans</i>	0g	**
Fibra alimentar	1,0g	4%
Sódio	183mg	8%

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

7. PROCESSO INDUSTRIAL: Os tomates são descarregados e transportados até as linhas de moagem, onde são devidamente lavados e selecionados, submetidos a processo de trituração, refinação, concentração, pasteurização, holding time e resfriamento. Em um tanque com agitação e aquecimento são adicionados à polpa os ingredientes de acordo com a formulação, o produto é submetido a processo de pasteurização, envase, esterilização, holding time, resfriamento, acondicionamento em caixas de papelão e armazenamento. Todas as operações acima são realizadas em ambientes limpos e organizados, atendendo a padrões higiênicos, sanitários e tecnológicos rigorosos. Os parâmetros de processos são monitorados para assegurar a qualidade do produto final.



8. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

Aspecto: pasta homogênea

Cor: vermelho característico

Odor: característico do produto, isento de odores estranhos

Sabor: característico do produto, isento de sabores estranhos

9. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Acidez: 1,00 a 2,00 % de ácido cítrico

Consistência: máximo 3cm/30s (Bostwick)

Sal: 1,80 a 2,50% de NaCl

Teor de Sólidos Solúveis: 12 a 15 °Brix

pH: 3,80 a 4,40

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:

2.1.1. Latas confeccionadas em folha de flandres revestidas internamente com verniz apropriado e recravadas, contendo: 4kg.

12.1.2. Sachê confeccionado com filme para estrutura tipo Stand up pouch (SUP 91017-P), contendo: 1,7kg.

12.2. Embalagem secundária:

Caixas de papelão ondulado, lacradas com fita adesiva apresentando as seguintes dimensões externas:

Lata:

- 4 x 4kg = 323 x 323 x 230 mm (Peso bruto Cx./kg: 17,90)

Sachê:

- 6 x 1,7kg = 393 x 252 x 146 mm (Peso bruto Cx./kg: 10,70)

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.

Lata:

- Código de barras 4kg: 7898905153746

Sachê:

- Código de barras 1,7kg: 7899659900976

13.2. Embalagem secundária: Contém nome, endereço e CNPJ da empresa, código de barras, validade e nome do produto.

Lata:

- Código de barras 4kg: 17898905153743

Sachê:

- Código de barras 1,7kg: 17899659900973

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

14.1. Empilhamento máximo:

- 4 x 4kg (lata) = 06 camadas
- 6 x 1,7kg (sache) = 07 camadas

14.2. Paletização:

- 4 x 4kg = 9 lastro x 6 altura = 54 cxs pallet
- 6 x 1,7kg = 10 lastro x 7 altura = 70 cxs pallet

15. VALIDADE: 24 meses a partir da data de fabricação desde que, em condições normais de estocagem. Após aberto, transferir o conteúdo para recipiente com tampa, conservar em geladeira (4°C a 8°C) e consumir, no máximo de 5 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

- NCM 4kg (lata): 2002.90.90
- NCM 1,7kg (sache): 2002.90.90

18. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

Indústria Brasileira

GOIÁS VERDE ALIMENTOS LTDA

Fazenda Onça, Gleba B, Zona Rural, CP29, CEP 72.804-010, Luziânia – GO, CNPJ 24866741/0001-18

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
00	28/03/22	Emissão do documento

APROVADO POR:

* *Lívia Fernandes Freitas*

Lívia Fernandes Freitas
Responsável Técnico
CRQ: 12300401

*Assinatura digital