

	SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE	PQ- 03
PROCEDIMENTO	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO	REVISÃO-03

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Nome: **MAIONESE TRADICIONAL BAG 3,0 kg**

Marca : **RUAH**

IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

Nome: Ruah Alimentos Ltda

Endereço: Rodovia PR 444 km 10,7 – Parque Industrial V

Arapongas – PR/ Brasil – CEP:

Telefone: (43) 30557200

Descrição: Molho emulsionado à base de óleo, gema de ovo, amido e aromatizantes. É produzido obedecendo aos critérios de BPF (Boas Práticas de Fabricação).

Composição: água, óleo vegetal de soja transgênica (*Agrobacterium sp*), amido modificado de milho transgênico (*Agrobacterium tumefaciens*), vinagre, sal, açúcar, gema de ovo em pó, estabilizante goma xantana (INS 415), acidulante ácido láctico (INS 270), conservante sorbato de potássio (INS 202), aromatizantes natural e idêntico ao natural, antioxidantes BHA (INS 320) e BHT (INS 321), sequestrante EDTA Cálcio Dissódico (INS 385) e corante sintético idêntico ao natural beta caroteno (INS160a (i)).
NÃO CONTÉM GLÚTEN.

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA E OVO.

Contém ômega 3 naturalmente

Contém óleo de soja transgênica e amido de milho transgênico

1. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Informação Nutricional		
Porção de 12 g (1colher de sopa)		
	Quantidade por porção	% VD(*)
Valor energético	10 kcal =40 kJ	0%
Carboidratos	1,0g	0%
Proteínas	0 g	0%
Gorduras totais	0,7 g	1%
Gorduras saturadas	0,1g	1%
Gorduras trans	0g	**
Fibra alimentar	0 g	0%
Sódio	152mg	6%

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

(**) Não há Valor Diário recomendado

2. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS, MICROBIOLÓGICAS E FÍSICO QUÍMICAS

**** Características organolépticas:**

- **Aspecto físico:** emulsão
- **Cor:** creme
- **Cheiro:** carasterístico - ovo
- **Sabor:** levemente salgado- característico maionese (ovo e óleo)

****Características físico-químicas:**

- **pH:** 3,35 - 3,65
- **Umidade e Voláteis:** 79,01%
- **Matéria Mineral ou cinzas:** 2,95%
- **Extrato Etéreo com Hidrólise Ácida:** 10,4 %
- **Valor Energético (kcal/100g) :** 98,6
- **Valor Energético (kJ/100g) :** 406
- **Teor de ômega 3 :** 0,39%

****Características microbiológicas:** ** Padrão conforme resolução RDC n. 12-02 de janeiro de 2001- ANVISA

- **Coliformes termotolerantes:** ausência ou menor que $1,0 \times 10^1$ UFC/ g
- **Coliformes totais :** ausência ou menor que $1,0 \times 10^1$ UFC/ g

- **Salmonella:** ausência
- **Bolores e leveduras:** menor que $1,0 \times 10^2$ UFC/g
- **Staphylococcus aureus :** ausente

****Características microscópicas:**

- **Presença de sujidades, parasitas ou larvas:** Ausência.

3. ARMAZENAMENTO

Condições de armazenagem: Conservar em local seco, limpo, arejado, manter dentro da embalagem secundária até exposição no ponto de venda e evitar exposição ao sol.

APÓS ABERTO CONSERVAR SOB REFRIGERAÇÃO E CONSUMIR NO MÁXIMO EM 30 DIAS.

4. IDENTIFICAÇÃO DE LOTE

Exemplo de Descrição de lote: 170824

Significado do lote: Data de fabricação do produto ao contrário (17– ano de fabricação) (08 – mês de fabricação) (24 – dia de fabricação)

5. APRESENTAÇÃO

Embalagem Primária	Embalagem secundária	Empilhamento máximo	Lastro
1 bag de PE+PE: 16 g Peso Líq bag: 3,0 kg	Caixa de papelão ondulado DUPLO Medidas internas: 400x 265 x 176 mm Contendo 6 unidades	5	8

Prazo de validade: 12 meses

6. CODIFICAÇÃO

PRODUTO : EAN13: 7898380260564

CAIXA :7898380260571

Data	Responsável pela Aprovação - Função	Assinatura
15/03/2019	Ariane Cibele S. Bortolanza – Eng. De Alimentos	

