


| | | |
|---|------------------------------|---|
|  | GARANTIA DA QUALIDADE | Emissão: 13/10/2010 Revisão: 04 Atualizado em: 20/06/2013 Entrada em Vigor: 01/07/2013 |
| Documento: FICHA TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO | | Código: FTPA/PD/CON/023 |
| Descrição: MOSTARDA D'AJUDA | | Página: 1 de 3 |

1. DESCRIÇÃO

Produto elaborado a base de mostarda.

2. COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

Ingredientes: Água, Mostarda, Vinagre, Açúcar, Amido Modificado, Condimentos, Sal, Cúrcuma, Polpa de Pimenta, Corante Caramelo e Conservador Benzoato de Sódio.
NÃO CONTÉM GLÚTEN

3. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 12 g (uma colher de sopa)

| | Quantidade p/Porção | %VD(*) |
|--------------------|---------------------|--------|
| Valor Energético | 7 kcal=28kJ | 0 |
| Carboidratos | 1,4 g | 0 |
| Proteínas | 0 g | 0 |
| Gorduras Totais | 0 g | 0 |
| Gorduras Saturadas | 0 g | 0 |
| Gorduras Trans | 0 g | ** |
| Fibra Alimentar | 0 g | 0 |
| Sódio | 88 mg | 4 |

(*)% 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.

Obs.: Os valores representados na Tabela de Informação Nutricional são obtidos por cálculos teóricos, ou seja, podem existir pequenas diferenças com valores de resultados analíticos obtidos em laudos bromatológicos.

4. TECNOLOGIA DE INDUSTRIALIZAÇÃO

Produto elaborado com pasta de semente de mostarda natural, pelo processo de aquecimento, adição de condimentos e pasteurização térmica. Após este processo, o produto é resfriado, embalado e fechado automaticamente.

| | | | |
|---|--|--|--|
| Necessita Treinamento () Sim () Não | Resp. Adequação SGQS Fabio Jacinto da Silva | Resp. pela Elaboração Milton Seidi Uemura | Resp. pela Aprovação Alexandre Marinho de Souza |
|---|--|--|--|

| | | |
|---|------------------------------|---|
|  | GARANTIA DA QUALIDADE | Emissão: 13/10/2010 Revisão: 04 Atualizado em: 20/06/2013 Entrada em Vigor: 01/07/2013 |
| Documento: FICHA TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO | | Código: FTPA/PD/CON/023 |
| Descrição: MOSTARDA D'AJUDA | | Página: 2 de 3 |

5. ESPECIFICAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA

| REQUISITOS DE CONTROLE | ESPECIFICAÇÕES | |
|-----------------------------------|----------------|--------|
| | MÍNIMO | MÁXIMO |
| pH | 2,90 | 3,50 |
| Sal (%) | 1,80 | 2,20 |
| °Brix | 14,80 | 16,20 |
| Consistência (cm ² /s) | 7,00 | 11,00 |
| Acidez (%) | 1,60 | 2,10 |

6. ESPECIFICAÇÃO SENSORIAL

| REQUISITOS DE CONTROLE | ESPECIFICAÇÃO |
|------------------------|---|
| Aspecto | Pasta Homogênea e Consistente |
| Cor | Amarela característica isenta de coloração escurecida. |
| Odor | Levemente Ácido, característico, isento de odor queimado e/ou odores estranhos |
| Paladar | Levemente Ácido característico, isento de sabor queimado e/ou sabores estranhos |


7. ESPECIFICAÇÃO MICROBIOLÓGICA

| REQUISITOS DE CONTROLE | ESPECIFICAÇÃO |
|------------------------------------|---------------|
| Coliformes Fecais e Totais (UFC/g) | Máx. 10,0 |
| Staphylococcus aureus | Ausente |
| Salmonella | Ausente |

8. EMBALAGEM

- Frasco contendo 170g de produto;
- Frasco contendo 750g de produto;
- Stand'up contendo 200g de produto;
- Sache contendo 7g de produto; e
- Galão contendo 3,2kg de produto.

A embalagem em contato com o alimento é PET para o frasco 170g, PP para o frasco 750g, flexível para stand'up e sachê e PEAD para o galão, conforme lista positiva de polímeros e resinas, autorizada pela RDC nº 56, de 16/nov/2012.

| | | |
|---|------------------------------|---|
|  | GARANTIA DA QUALIDADE | Emissão: 13/10/2010 Revisão: 04 Atualizado em: 20/06/2013 Entrada em Vigor: 01/07/2013 |
| Documento: FICHA TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO | | Código: FTPA/PD/CON/023 |
| Descrição: MOSTARDA D'AJUDA | | Página: 3 de 3 |

9. ARMAZENAMENTO

Conservar o produto em local seco e fresco e ao abrigo da luz solar.

10. PRAZO DE VALIDADE

Válido por 12 meses após a data de fabricação.

11. REFERÊNCIAS

Não aplicável

12. RESPONSÁVEL TÉCNICO

Nome: Alexandre Marinho de Souza
Cargo: Gerente da Qualidade
Habilitação: CRQ 04235540

CÓPIA NÃO CONTROLADA