

Nome do produto:

PÊSSEGO EM CALDA METADES

Identificação do fabricante:

Nome: ALBINO NEUMANN & CIA LTDA.

Endereço: Avenida Jacarandá, 929, CEP: 96150-000, – Morro Redondo, RS.

Fone. 53 3224.00.66 Fax: 53 3224.0179

CNPJ: 88.389.366/0001-45 Insc. Estadual: 291/0000227

E-mail: conservasneumann@terra.com.br

1. Descrição: Produto preparado com frutas frescas envasadas cruas, imersas em líquido de cobertura adequado, submetidas a adequado tratamento depois de fechadas hermeticamente nos recipientes para isso destinados, a fim de assegurar sua conservação, produzido de acordo com a legislação vigente.

2. Ingredientes: pêssego, água, açúcar.

3. Composição: 60 % de polpa de pêssego

40% de líquido de cobertura (Calda), onde:

Em média há 35% de sacarose e 65% de água (referência 400 ml).

***Não contém glúten, não contêm alergênicos, não contêm corantes,
não contêm aditivos e conservantes;***

4. Peso líquido: 850 gramas.

5. Peso drenado: 450 gramas

6. Características Organolépticas:

Aspecto: frutas em metades.

Cor da fruta: própria da fruta ou das frutas de origem.

Cor da calda: amarela clara, translúcida.

Cheiro: próprio.

Sabor: próprio.

Textura: tenra.

7. Características físicas-químicas:

Análise Físico - química	Referências (Máximas e Mínimas)
Peso bruto (g)	857,0 - 1027,0
Peso líquido total (g)	765,0 – 935,0
Peso drenado (g)	405,0 – 495,0
Peso da calda (g)	360,0 – 440,0
Volume de cobertura (mL)	340,0 - 420,0
Número de metades	10,0 – 14,0
Peso da embalagem (g)	90,0 – 96,0
Vácuo (polHg)	2,0 – 5,0
Espaço livre (cm)	0,1 – 0,5
°Brix (refratometria)	18,0 – 20,5
ph (potenciometria)	3,0 - 4,0

Contaminantes metálicos:

Arsênio	Máx. 0,30mg/Kg	RDC Nº 487, DE 26 DE MARÇO DE 2021 E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 88, DE 26 DE MARÇO DE 2021.
Chumbo	Máx. 0,20mg/Kg	
Cobre	Máx. 10mg/Kg	
Estanho	Máx. 250mg/Kg	

8. Características Microscópicas:

Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido	RDC Nº 623, DE 09 DE MARÇO DE 2022
Ácaros mortos	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias	

9. Características microbiológicas: (Esterilidade comercial)

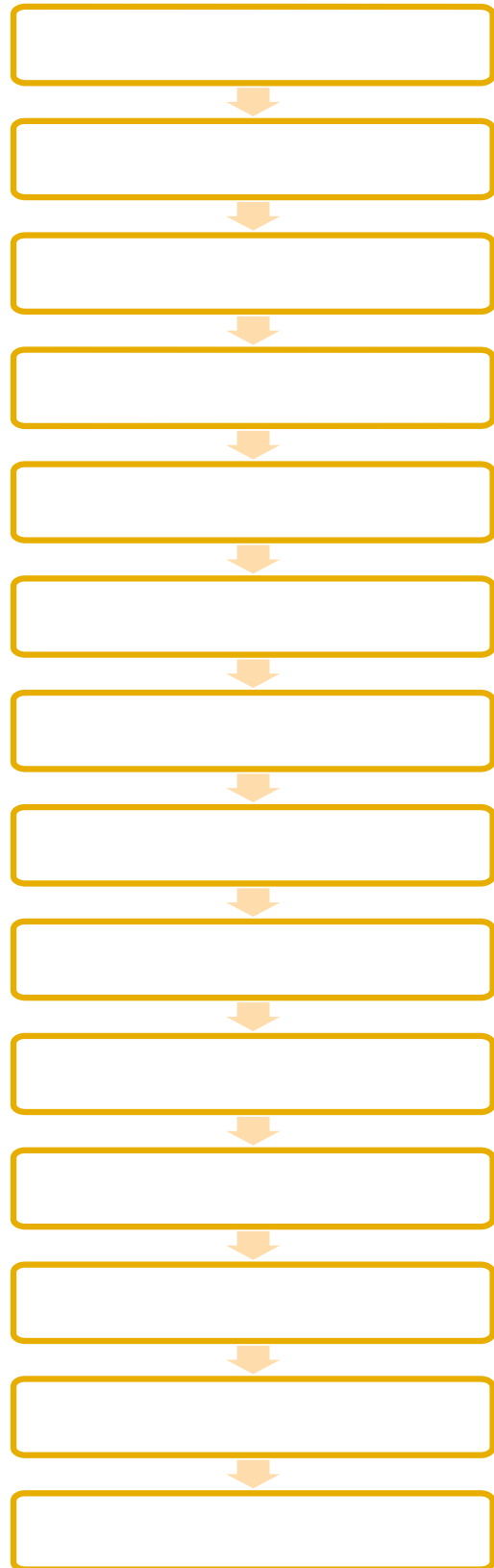
Conforme a RDC 331/2019 e art. 6º da IN 60/2019, os alimentos comercialmente estéreis devem cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos no Anexo III abaixo:

ANEXO III

PADRÃO MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS COMERCIALMENTE ESTEREIS

Categorias específicas	Critério de Aceitação
a) Alimentos de baixa acidez (pH maior que 4,5)	"O alimento não deve apresentar sinais de alterações que indiquem a presença de micro-organismos capazes de proliferar em condições normais de armazenamento e distribuição." Quando houver alteração, o resultado deve ser interpretado como Insatisfatório com Qualidade Inaceitável.
b) Alimentos ácidos ou acidificados (pH menor que 4,5)	

10. Fluxograma do processo:



11. Informações Nutricionais:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 140g (4 metades)		
Quantidade por porção		%VD(*)
Valor energético	98kcal=418kJ	5%
Carboidratos	24g	8%
Proteínas	0,6g	1%
Gorduras totais	0g	0%
Gorduras saturadas	0g	0%
Gorduras trans	0g	**
Fibra alimentar	1,6g	6%
Sódio	0mg	0%

*Valores diários de referência com base dieta de 2.000kcal ou 8.400KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas
** Valor Diário de Referência não estabelecido.

12. Prazo de validade do produto: 36 meses

13. Conservação:

Após aberto, retire o produto da lata e guarde sob refrigeração, sendo melhor consumir em 03 (três) dias.

14. Embalagem:

Embalagem Primária: Embalagem em latas de folhas de flandres com peso líquido de 850g e de peso drenado 450g.

Embalagem Secundária:

Caixas de papelão contendo 12 latas
Empilhamento máximo: 06 ou 12 caixas.

15. Condições de armazenagem:

As latas devem ser conservadas em ambiente ventilado e fresco, protegido da luz solar.

16. Código de barras do produto: 7896292301351

17. Classificação fiscal: 2008.7010

18. Considerações finais:

O produto doce de frutas em calda faz parte dos alimentos que são dispensados da obrigatoriedade de registro no Ministério da Saúde (**RDC N° 27, de 6 de agosto de 2010**). Porém, para fabricar e comercializar alimentos, o empreendedor deve cumprir uma série de exigências, inclusive nos âmbitos municipal e estadual, estas as quais seguimos rigorosamente.

Elaborado por

Responsável Técnica:

Juliana Ança Krolow

Formação: Técnica em Química, Tecnóloga em Alimentos

Registro conselho de classe: CRQ-RS: 05203949

E-mail: jukrolow@yahoo.com.br