

1. PRODUTO: EXTRATO DE TOMATE

2. MARCA: Tomadoro Premium

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 MOSTARDA E DERIVADOS DE SOJA E CEVADA.

(*Alérgicos somente para a embalagem sachê 2kg, a embalagem lata não possui).

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

6. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

Porção de 30g (duas 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 nº 14 de 28 de março de 2014 da Anvisa.

12. EMBALAGEM:

Aprovado em: 12/04/19

01-FT-QLD-034

Página 2

12.1. Embalagem primária:

12.1.1. 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: 2kg.

12.2. Embalagem secundária:

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

Lata:

- 4 x 4kg = 316 x 316 x 221 mm (Peso bruto Cx./kg: 17,90)

Sachê:

- 6 x 2kg = 381 x 281 x 160 mm (Peso bruto Cx/kg: 12,80)

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 (EAN) 4kg: 7898905153746

Sachê:

- Código de barras (EAN) 2kg: 7898905153784

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

- Código de barras (DUN) 4kg: 17898905153743
- Código de barras (DUN) 2kg: 17898905153781

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

14.1. Empilhamento máximo:

Aprovado em: 12/04/19

01-FT-QLD-034

Página 3

FICHA TECNICA DE PRODUTO
Garantia da Qualidade

- 4 x 4kg = 06 camadas
- 6 x 2kg = 07 camadas

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 e consumir no máximo em 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. 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

18. RESPONSÁVEL TÉCNICO:

Nome: Lívia Fernandes Freitas

Cargo: Coordenadora de Qualidade

Habilitação: Engenheira de Alimentos

CRQ: 12300401 – XII Região

HISTÓRICO DAS REVISÕES		
Revisão	Data	Descrição Sumária
01	20/02/13	Item 6. Informação Nutricional – Item 12. Embalagem – Item 14. Armazenamento – Item 17. Identificação do Fabricante
02	11/04/14	Novo layout do documento – Nova codificação (FTPA/ATOM/GQ/031 para 01-FT-QLD-034) – 9. Características físico-químicas – Item 12. Embalagem (12.2. Embalagem secundária) – Item 14. Armazenamento (14.1 Empilhamento Máximo) – Item 18. Responsável Técnico.
03	19/08/15	Retirada do item abre fácil 340g: Item 12. Embalagem (12.2. Embalagem secundária) – Item 14. Armazenamento (14.1 Empilhamento Máximo)
04	01/09/16	Item 17. Identificação do fabricante (retirada do endereço da planta II).

Aprovado em: 12/04/19

01-FT-QLD-034

Página 4

FICHA TECNICA DE PRODUTO
Garantia da Qualidade

05	05/03/18	Item 18. Responsável Técnico.
06	12/04/19	Item 6. Informação Nutricional - 9. Características físico-químicas – Inclusão de alergênicos - Novo layout do documento.

APROVADO POR:

* *Livia Fernandes Freitas*

Livia Fernandes Freitas
Responsável Técnico
CRQ: 12300401

*Assinatura digital