



FICHA TÉCNICA

ITEM A: BATATA PRÉ-COZIDA DESIDRATADA EM FLOCOS

a) Identificação do produto:

Nome: **BATATA PRÉ-COZIDA DESIDRATADA EM FLOCOS**

Marca: Delamarie

b) Identificação da Empresa Proponente:

Razão Social: Delamarie Indústria e Comércio LTDA

Endereço: Rua Tiete 334 – Vila Vivaldi – São Bernardo do Campo – SP.

Fone: 4365-1142 CNPJ: 03.424.737/0001-20 e-mail: contato@delmarie.com.br

c) Identificação da empresa fabricante/envasador:

Razão Social: Delamarie Indústria e Comércio LTDA

Endereço: Rua Tiete 334 – Vila Vivaldi – São Bernardo do Campo – SP.

Fone: 4365-1142 CNPJ: 03.424.737/0001-20 e-mail: contato@delmarie.com.br

d) **Prazo de validade** (deve ser declarado o prazo real): 12 Meses (1 Ano)

e) **Componentes do produto** : Batata desidratada em flocos 99%, emulsificante: monoestearato de glicerol INS 477, estabilizante: pirofosfato ácido sódio INS 450i, conservante: metabissulfito de sódio INS 223, acidulante: ácido cítrico INS 330, Antioxidante Butil Hidroxi Anisol INS 320

O produto contém ou pode conter ingredientes/aditivos alergênicos?

Não Sim

Relacioná-los conforme dispõe a RDC nº 26 de 02/07/15 – ANVISA/MS:

O produto contém glúten? Indicar conforme dispõe a Lei Federal nº 10.674, de 16/05/03:

Não contém glúten Contém glúten

f) **Informação Nutricional contida na rotulagem** (de acordo com a RDC nº 360, de 23/12/03, ANVISA/MS:



ITEM A:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 20 gramas (4 colheres de sopa)		
	Quantidade por porção	% VD (*)
Valor Energético	72kcal e 303 kj	4%
Carboidratos	16g	6%
Proteínas	1,5g	2%
Gorduras Totais	0g	0%
Gorduras Saturadas	0g	0%
Gorduras Trans	0g	0%
Fibra Alimentar	2g	8%
Sódio	15mg	1%

* % Valores Diários de Referência 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.

g) Condições de conservação e prazo máximo de consumo após a abertura da embalagem primária (PARA OS ITENS A): 30 Dias

h) Condições de armazenamento do produto na embalagem secundária e terciária (se houver):

- Embalagem secundária: 12 Meses (1 Ano)
- Embalagem terciária (se houver): Não se Aplica

i) Empilhamento máximo - informar número de caixas por camada (lastro) e número de caixas no sentido vertical (altura expressa em caixas):

Para armazenamento: 6 Lastro 8 Altura

Para transporte (caso seja diferente do declarado para armazenamento): Não se Aplica

j) Embalagem:

Declaramos que as nossas embalagens primária, secundária em que será entregue o produto **estão de acordo com as especificações do item 5 do Anexo I** do Edital **07/SME/2018** (material Laminado PET (poliéster) metalizado/ PEBDL e Caixa de papelão reforçado, contendo uma placa de papelão colocada sobre e sob as unidades (aplicável somente para embalagens primárias feita com material flexível), abaixo das abas superiores e acima das abas inferiores, a fim de preservar o seu conteúdo e dificultar a violação da mesma).

Especificação técnica do material de fabricação da embalagem primária: **material Laminado PET (poliéster) metalizado/ PEBDL**

Marque a(s) opção(ões) do sistema de vedação da embalagem secundária ou terciária (se houver):



() Opção A (**X**) Opção B () Opção C () Opção D

PESO LÍQUIDO DO PRODUTO NA EMBALAGEM PRIMÁRIA: 01 (UM) Quilograma

PESO LÍQUIDO DO PRODUTO NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA: 05 (Cinco) Quilograma.

PESO LÍQUIDO DO PRODUTO NA EMBALAGEM TERCIÁRIA (se houver): Não se Aplica

Peso da embalagem primária vazia (g): 10 Gramas

Peso da embalagem secundária vazia (g): 0,400 Gramas

Peso da embalagem terciária (se houver) vazia (g): Não se Aplica

k) Rotulagem:

Declaramos que nos rótulos das embalagens primária, secundária em que será entregue o produto constarão, de forma **legível e indelével, todas as informações solicitadas no item 6 do Anexo I do Edital: 07/SME/2018.**

l) **ITEM A:** Instruções de preparo culinário do purê de batatas, com utilização de margarina, leite e sal (para o pacote de 1 kg) e tempo exato de cocção:

- Coloque em uma panela 4 litros de água sal e tempero a gosto, 400 gramas de margarina ou manteiga.
- Aquecer tudo até a margarina se derreta completamente.
- Retirar do fogo, acrescentar 2 litros de leite e deixar esfriar por 2 minutos
- Adicionar 1 kg de flocos de batata lentamente.
- Deixar descansar até que a batata absorva a maior quantidade de líquido possível
- Misture lentamente até atingir a consistência desejada.

Rendimento e per capita/ Kg de produto, para porções de 100 g do purê pronto: 74 Porções de 100 Gramas

o) Informações sobre o **Responsável Técnico** pelo produto:

Nome: Tiago Aristeu Oliveira de Sousa

Assinatura: _____

Cargo : Responsável Técnico

Habilitação: Bromatologista e Sanitarista

Número do Registro no órgão de habilitação profissional pertinente: CRQ-IV 04478352

São Bernardo do Campo, 22 de Março de 2018.