	INDÚSTRIA E COM. PROD. ALIMENTÍCIOS CEPÊRA.	Número: EPA-225
	Especificação de Produto Acabado	Revisão: 1
		Data revisão: 26/12/2024
	10001361-_ Molho pimenta_Sachet_154_x_5g	Setor: Pesquisa e desenvolvimento
Página 1 de 3		

- DESCRİÇÃO:** Produto obtido da mistura de matérias primas específicas
- MARCA:** Cepêra
- ESTABELECIMENTO DISTRIBUIDOR**  
ICPA CEPÊRA LTDA  
AV. Lindolpho Augusto da Costa,1001 – Ibitirama – Monte Alto- SP  
CEP: 15.910.000  
**INDÚSTRIA BRASILEIRA**
- INGREDIENTES:** Vinagre, pimenta vermelha, água, alho, sal, espessante goma xantana e corante natural carmim. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**
- ALÉRGICOS:** PODE CONTER SOJA E OVO.
- PESO LÍQUIDO:** 5 g /4,4 mL
- PARÂMETROS SENSORIAIS**

ANÁLISE	PARÂMETROS
Cor	Vermelho
Sabor	Picante
Odor	Característico


8. **PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS**

ANÁLISE	MÍNIMO	MÁXIMO
Brix (°)	12,4	13,6
pH	2,7	3,2
Acidez (%)	2,31	3,23
Sal (%)	7,98	9,39
Consistência (cm/30seg)	10,0	12,0

9. **INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 154			
Porção: 5 g (1 sachet)			
	100 g	5 g	VD%
Valor energético (kcal)	0	0	0
Carboidratos (g)	0	0	0
Açúcares totais (g)	0	0	-
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	0	0	0
Gorduras totais (g)	0	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	0	0	0
Sódio (mg)	3390	170	8
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção			

Elaboração: Celina Nakashima	Aprovação: Ana Paula Maffei
	Data: 20/02/2025

	INDÚSTRIA E COM. PROD. ALIMENTÍCIOS CEPÊRA.	Número: EPA-225
	Especificação de Produto Acabado	Revisão: 1
	10001361-_ Molho pimenta_Sachet_154_x_5g	Data revisão: 26/12/2024
		Setor: Pesquisa e desenvolvimento
		Página 2 de 3

#### 10. PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS

ANÁLISE	LIMITE ACEITÁVEL	REFERÊNCIA	MÉTODO
Salmonella/25g	Ausência	RDC nº 724 e IN nº 161 de 01/07/2022 Item 18.c	ISO6579-1:2017(E)
<u>Enterobacteriaceae/g</u>	M: $\leq 10^2$ UFC/g	RDC nº 724 e IN nº 161 de 01/07/2022 Item 18.c	APHA Compendium of methods for the microbiological of foods. Chapter 9, 5 <sup>th</sup> ed. 2015
Bolores e Leveduras/g	M: $\leq 10^2$ UFC/g	RDC nº 724 e IN nº 161 de 01/07/2022 Item 18.c	APHA Compendium of methods for the microbiological of foods. Chapter 21. 5 <sup>th</sup> ed. 2015

#### 11. PARÂMETROS MICROSCÓPICOS E MACROSCÓPICA

ANÁLISE	MÁXIMO PERMITIDO	LEGISLAÇÃO	MÉTODO
Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido	RDC 623 - 09.03.22	941.12 B (43.1.05) - Cinzas insolúveis em ácido - Alimentos em geral
Ácaros	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias	RDC 623 - 09.03.22	Ver metodologia descrita no Capítulo 16 ( <u>Sub-capítulos</u> de 1 a 19) da AOAC, de acordo com o tipo alimento.
Matérias estranhas macroscópicas	Ausência	CEP	MC-045 rev.07: AACC International. 11 <sup>th</sup> ed. 2010. <u>Method</u> 28-30.02/28-32.02
Matérias estranhas microscópicas	Ausência	CEP	MC-031 rev.11: AOAC International. Method 973.62. 19 <sup>th</sup> ed. 2012.

12. **VALIDADE:** 12 Meses

13. **EMBALAGEM:** Primária: Filme laminado. Secundária: Caixas de papelão


DADOS	5g
Unidade por Caixa	154
Tipo de Caixa	Papelão Ondulado
Medida Externa da Caixa ( C x Lx A)	23,5 x 11,6 x 9,4
Peso Bruto	0,86 kg
Paletização ( lastroxaltura)	40 x 14

14. **CÓDIGO DE BARRAS:** Caixa: 7896025805729

15. **TRANSPORTE/COMERCIALIZAÇÃO:** Temperatura Ambiente. Evitar qualquer possibilidade de contaminação.

16. **ARMAZENAGEM:** Armazém fechado, temperatura ambiente, protegido de intempérie e pó. As caixas de embarque devem ser empilhadas evitando-se deformação e ruptura.

Elaboração: Celina Nakashima	Aprovação: Ana Paula Maffei
	Data: 20/02/2025

	INDÚSTRIA E COM. PROD. ALIMENTÍCIOS CEPÊRA.	Número: EPA-225
	Especificação de Produto Acabado	Revisão: 1
	10001361-_ Molho pimenta_Sachet_154_x_5g	Data revisão: 26/12/2024
		Setor: Pesquisa e desenvolvimento
		Página 3 de 3

17. **REGISTRO:** Isento de registro conforme resolução RDC 843, de 22 de fevereiro de 2024

18. **RECOMENDAÇÕES PARA MANUSEIO/PREPARO, USO PRETENDIDO E RESTRIÇÕES:** Produto para consumo direto, podendo ser adicionado em carnes e lanches. **População sensível:** Alérgicos a soja e ovo.

19. **LEGISLAÇÃO APLICAVEL:**

- RDC Nº 275, de 21 de outubro de 2002 - Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.
- RDC nº 727, de 01 de julho de 2022 - Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados.
- RDC nº 724, de 01 de julho de 2022 – Dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.
- INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 161, de 01 de julho de 2022 – Estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- RDC nº 623, de 09 de março de 2022 - Dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.
- RDC 429/2020 - Rotulagem nutricional dos alimentos embalados.
- IN 75/2020 - Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.
- LEI nº 10674/2003- obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.
- RDC 716/2022 - Requisitos sanitários do café, cevada, chás, erva-mate, especiarias, temperos e molhos.
- RDC 778/2023 - Princípios gerais, as funções tecnológicas e as condições de uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em alimentos.
- IN 211/2023 - Funções tecnológicas, os limites máximos e as condições de uso para os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos.
- RDC Nº 843, DE 22 DE FEVEREIRO DE 2024 -Dispõe sobre a regularização de alimentos e embalagens sob competência do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS) destinados à oferta no território nacional.

Elaboração: Celina Nakashima	Aprovação: Ana Paula Maffei
	Data: 20/02/2025