	Biscoitos Porto Alegre	Código	EP 015
	Documento do Sistema de Gestão	Revisão	mai/22
	Especificação de Produto	Área	Qualidade

Especificação Técnica de Produto
Biscoito Sequilhos Porto Alegre Mousse de Limão 100g

Descrição do Produto
Biscoito doce. Massa torrada sem recheio.

Lista de Ingredientes
<p>Amido de milho*, Açúcar, Ovo Integral, Gordura Vegetal, soro de leite, sal, Fermentos Químicos (Bicarbonato de Amônio e Bicarbonato de Sódio e pirofosfato ácido de sódio), Emulsificante Lecitina de Soja e Aromatizantes sintéticos Idênticos aos Naturais de leite e limão. Espécies doadoras de genes: *Bacillus Thuringiensis e/ou Streptomyces Viridochromogenes e/ou Agrobacterium Tumefaciens e/ou Zea Mays. CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM OVO. CONTÉM DERIVADOS DO LEITE E DA SOJA</p>

Características Gerais	
Embalagem Primária Comercial (cheia)	Pacotes com 100g
Embalagem Primária Comercial (vazia)	Pacote plástico BOPP+BOPP 3,5g
Medidas embalagem Primária	Comp: 145mm / Larg: 220mm / Altura: 20mm
Embalagem Secundária Comercial	Caixas de Papelão ondulado.
Peso Embalagem Secundária (vazia)	245g
Medidas embalagem Secundária	Comp: 395mm / Larg: 265mm / Alt: 160mm
Paletização	100 caixas = 10 lastro / 10 altura
Prazo de validade (shelf life)	12 meses
Registro do Produto	Produto dispensado de Registro
Identificação	Validade, lote e hora impressos na embalagem
Temperatura de armazenamento	Temperatura Ambiente
Informações de Armazenamento	Local coberto, seco e fresco. Ao abrigo do sol e umidade
Validade após aberto	Consumir em 10 dias
Armazenamento após aberto	Recipiente fechado

Características Físico Químicas			
Parâmetros	Especificação	Tolerâncias (máx e mín)	Legislações
Peso Líquido	Mínimo 100g	Mínimo 100g	INMETRO nº 248 de 2008
Umidade	Máx 8,5%	Máx 8,5%	RDC 263/2005
PH (%)	7,0 (+ou - 0,2)	7,0 (+ou - 0,2)	Parâmetro Interno

Características Físicas			
Parâmetros	Especificação	Tolerâncias (máx e mín)	Legislações
Fragmentos de insetos indicativos de falhas de boas práticas	225 fragmentos de insetos em 225g	225 fragmentos de insetos em 225g	RDC Nº 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022 ANVISA
Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas indicativas de risco à saúde	Ausente	Ausente	RDC Nº 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022 ANVISA
Ácaros mortos por grupos de alimentos	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias	RDC Nº 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022 ANVISA
Areia ou cinzas insolúveis em ácido	Máximo 1,5%	Máximo 1,5%	RDC Nº 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022 ANVISA

Limites máximos de metais			
Parâmetros	Especificação	Tolerâncias (máx e mín)	Legislações
Arsênio	Máx 0,30 (mg/kg)	Máx 0,30 (mg/kg)	IN N° 88, DE 26 DE MARÇO DE 2021 ANVISA
Cádmio	Máx 0,10 (mg/kg)	Máx 0,10 (mg/kg)	IN N° 88, DE 26 DE MARÇO DE 2021 ANVISA
Chumbo	Máx 0,20 (mg/kg)	Máx 0,20 (mg/kg)	IN N° 88, DE 26 DE MARÇO DE 2021 ANVISA
Limites máximos para micotoxinas			
Parâmetros	Especificação	Tolerâncias (máx e mín)	Legislações
Fumonisinias (B1 + B2)	Máx 1.000 (mcg/kg)	Máx 1.000 (mcg/kg)	IN N° 88, DE 26 DE MARÇO DE 2021 ANVISA
Ocratoxina A	Máximo 10 mcg/kg	Máximo 10 mcg/kg	IN N° 88, DE 26 DE MARÇO DE 2021 ANVISA
Zearalenona	Max 100 mcg/kg	Max 100 mcg/kg	IN N° 88, DE 26 DE MARÇO DE 2021 ANVISA
Desoxinivalenol (DON)	Max 1000 mcg/kg	Max 1000 mcg/kg	IN N° 88, DE 26 DE MARÇO DE 2021 ANVISA

Características Microbiológicas		
Parâmetros	Tolerâncias (mín e máx)	Legislação
Bacillus cereus (presuntivo)	Máximo 100 UFC/g	RDC N° 331, de 23 de Dezembro de 2019 e IN 60, de 23 de Dezembro de 2019 (item 19.d) - Anvisa
Bolores e Leveduras	Máximo 500 UFC/g	RDC N° 331, de 23 de Dezembro de 2019 e IN 60, de 23 de Dezembro de 2019 (item 19.d) - Anvisa
Salmonella sp	Ausente/25g	RDC N° 331, de 23 de Dezembro de 2019 e IN 60, de 23 de Dezembro de 2019 (item 19.d) - Anvisa
Escherichia coli	Máx 10 UFC/g	RDC N° 331, de 23 de Dezembro de 2019 e IN 60, de 23 de Dezembro de 2019 (item 19.d) - Anvisa

Características organolépticas	
Aparência	Redondo
Cor	Branco



Odor	Característico
Textura	Crocante
Sabor	Característico

Informação Nutricional - Porção de 30g (12 unidades)		
Quantidade por Porção		%VD(*)
Valor Energético	133kcal = 556kJ	7%
Carboidratos	24g	8%
Proteínas	0,6g	1%
Gorduras Totais	3,9g	7%
Gorduras Saturadas	2,3g	10%
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	39,8g	2%

Codificação de embalagem	
EAN 13	789 8950 17247 1
DUN 14	1 7898950 17247 8

Classificação Fiscal - NCM
1905.31.00

Uso esperado e Público alvo
<p>Produto pronto para consumo. Não necessita de nenhum processo adicional. Manter em temperatura ambiente. Público alvo: Todas as pessoas. Crianças, jovens, adultos, idosos, gestantes. População em geral que não tenha restrição aos ingredientes declarados na rotulagem.</p>

Imagem do Produto	
Imagem do produto fechado	Imagem do produto aberto
	

Fluxograma do processo
Recebimento de matéria prima / Armazenamento de matéria prima / Elaboração da massa / Pingadeira / forno / Embalagem / Detector de metais / Estoque de produto acabado / Expedição e transporte.

Responsável pelo preenchimento	
Nome	Leandro Borro Nicoletti
Cargo	Gerente da Qualidade
Assinatura	

Informações sobre o responsável técnico	
Nome	Daniel Golfeto dos Santos
Cargo	Engenheiro de Alimentos
Habilitação	CREA - SP
Número de Registro no Órgão de Habilitação	5069883105
Assinatura (Eletrônica ou física)	

Controle de Revisões

Revisão	Alterações
2	Inclusão da nova legislação: RDC Nº 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022

Próxima revisão: Maio 2023 ou conforme a necessidade