	Biscoitos Porto Alegre	Código	EP 001
	Documento do Sistema de Gestão	Revisão	mai/22
	Especificação de Produto	Área	Qualidade

Especificação Técnica de Produto
Biscoito Champagne Porto Alegre 24x150g

Descrição do Produto
Biscoito doce. Massa torrada sem recheio, coberto com açúcar granulado.

Lista de Ingredientes
Açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo integral, amido de milho*, creme de milho em pó*, açúcar invertido, sal, estabilizante mono e diglicerídeos com ácidos graxos, fermentos químicos (bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio). Aromatizante sintético idêntico ao natural de baunilha e conservador propionato de sódio. Espécies doadoras de genes: Bacillus Thuringiensis e/ou Streptomyces Viridochromogenes e/ou Agrobacterium Tumefaciens e/ou Zea Mays. CONTÉM GLÚTEN. SEM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM OVO E DERIVADO DO TRIGO. PODE CONTER AMENDOIM E SOJA.

Características Gerais	
Embalagem Primária Comercial (cheia)	Pacotes com 150g
Embalagem Primária Comercial (vazia)	Pacote plástico BOPP+BOPP 3,5g
Medidas embalagem Primária	Comp: 260mm / Larg: 120mm / Alt: 0,35mm
Embalagem Secundária Comercial	Caixas de Papelão ondulado.
Peso Embalagem Secundária (vazia)	260g
Medidas embalagem Secundária	Comp: 460mm / Larg: 240mm / Alt: 230mm
Paletização	80 caixas. 10 lastro / 8 altura
Prazo de validade (shelf life)	10 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 150g	Mínimo 150g	INMETRO nº 248 de 2008
Umidade	4,0% a 8,5%	Entre 4,0% a 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 0,20 (mg/kg)	Máx 0,20 (mg/kg)	IN N° 88, DE 26 DE MARÇO DE 2021 ANVISA
Cádmio	Máx 0,20 (mg/kg)	Máx 0,20 (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
Aflatoxinas B1,B2,G1,G2	Máximo 5 mcg/kg	Máximo 5 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	Característico
Cor	Levemente amarelado
Odor	Característico
Textura	Crocante
Sabor	Característico

Informação Nutricional - Porção de 30g (3 unidades)		
Quantidade por Porção		%VD(*)
Valor Energético	115kcal = 482kJ	6%
Carboidratos	25g	8%
Proteínas	1,6g	2%
Gorduras Totais	1,0g	2%
Gorduras Saturadas	0,4g	2%
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	43mg	2%

Codificação de embalagem	
EAN 13	789 8950 17215 0
DUN 14	1 789 8950 17215 7

Classificação Fiscal - NCM
1905.31.00

Uso esperado e Público alvo
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.

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 / Açúcar de cobertura / 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
6	Inclusão da nova legislação: RDC Nº 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022
Próxima revisão: Maio 2023 ou conforme a necessidade	