

|   |                                       |         |           |
|---|---------------------------------------|---------|-----------|
|  | <b>Biscoitos Porto Alegre</b>         | Código  | EP 010    |
|   | <b>Documento do Sistema de Gestão</b> | Revisão | mai/22    |
|   | <b>Especificação de Produto</b>       | Área    | Qualidade |

|  |
|--|
| <b>Especificação Técnica de Produto</b>      |
| Biscoito Sequilhos Porto Alegre Laranja 280g |

|   |
|---|
| <b>Descrição do Produto</b>               |
| Biscoito doce. Massa torrada sem recheio. |

|  |
|--|
| <b>Lista de Ingredientes</b>   |
| Amido de milho*, Açúcar, Ovo Integral, Gordura Vegetal, sal, Fermentos Químicos (Bicarbonato de Amônio e Bicarbonato de Sódio e pirofosfato ácido de sódio), Emulsificante Lecitina de Soja, Aromatizante sintético Idêntico ao Natural de Baunilha e Aroma natural de Laranja. <b>Espécies doadoras de genes:</b> *Bacillus Thuringiensis e/ou Streptomyces Viridochromogenes e/ou Agrobacterium Tumefaciens e/ou Zea Mays. <b>CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM OVO. CONTÉM DERIVADOS DA SOJA. PODE CONTER LEITE.</b> |

|                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| <b>Características Gerais</b>        |  |
| Embalagem Primária Comercial (cheia) | Pacotes com 280g   |
| Embalagem Primária Comercial (vazia) | Pacote plástico BOPP+BOPP 4g                             |
| Medidas embalagem Primária           | Comp: 145mm / Larg: 220mm / Altura: 45mm                 |
| 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                                       |

| <b>Características Físico Químicas</b> |                 |                         |                        |
|--|-----------------|-------------------------|------------------------|
| Parâmetros                             | Especificação   | Tolerâncias (máx e mín) | Legislações            |
| Peso Líquido                           | Mínimo 280g     | Mínimo 280g             | 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      |

| <b>Características Físicas</b>  |   |   |  |
|---|---|---|--|
| 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   | Laranja        |

| 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                   | 7 898950 172457  |
| DUN 14                   | 1 7898950 172454 |

| 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.<br/> 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  |
|--|---|
| 4  | Inclusão da nova legislação: RDC Nº 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022. |
| Próxima revisão: Maio 2023 ou conforme a necessidade |   |