



ARRIFANA INDL. IMP. E EXP. DE ALIMENTOS LTDA
ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO
CALDO DE CARNE 1,01kg

EPTA 01.01.04.40060
Revisão 01
Data 30/01/2024

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Produto elaborado a partir da homogeneização da carne desidratada com demais condimentos e envasado em embalagem Plástica.

2. COMPOSIÇÃO

Ingredientes: Sal, amido (*Bacillus thuringiensis* e/ou *Streptomyces viridochromogene* e/ou *Agrobacterium tumefaciens* e/ou *Zea mays*), óleo vegetal de soja (*Agrobacterium Tumefaciens* e/ou *Bacillus thuringiensis*), condimentos preparados sabor carne, cebola e alho, carne bovina, alho, cebola pimenta do reino preta, salsa, realçador de sabor glutamato monossódico, aromatizante, corante caramelo, antiumectante dióxido de silício, acidulante ácido cítrico e corante natural de urucum. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

ALÉRGICOS: CONTÉM SOJA E AIPO.

3. PRAZO DE VALIDADE

12 meses

4. PÚBLICO ALVO

Geral.

5. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

CARACTERÍSTICAS	PARÂMETRO	ESPECIFICAÇÃO
ORGANOLÉPTICAS	ASPECTO	PÓ
	COR	ACASTANHADO
	SABOR	CARACTERÍSTICO
	ODOR	CARACTERÍSTICO

FÍSICO-QUÍMICAS	UMIDADE	7,0-10,0
-----------------	---------	----------

MICROBIOLÓGICAS	SALMONELLA 25g	AUSENTE
	ENTEROBACTERIACEAE (g)	< 10 ² (UFC/g)
	BOLORES E LEVEDURAS (g)	< 10 ² (UFC/g)

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
	100g	Porção de 5g	% VD *
Valor energético (kcal)	160	8	0
Carboidratos (g)	30	1,5	0
Proteínas (g)	4,0	0,2	0
Gorduras totais (g)	4,0	0	0
Gorduras saturadas (g)	0,6	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	0,3	0	0
Sódio (mg)	21840	1092	45

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

6. EMBALAGEM

- Peso Líquido 1,01kg – Película PP+PP. Embalagem Saco de papel comportando 12 unidades.

Cada unidade de despacho e a menor unidade de venda devem conter o prazo de validade e o lote de fabricação, visíveis externamente. Deve atender aos requisitos do plano de controle de qualidade. Deve ser livre de matérias estranhas e infestação.

Elaborado Edilane Schneider	Verificado Felipe Gomes	Aprovado Satio Umeda	Página 1/2
--------------------------------	----------------------------	-------------------------	---------------



ARRIFANA INDL. IMP. E EXP. DE ALIMENTOS LTDA
ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO
CALDO DE CARNE 1,01kg

EPTA 01.01.04.40060
Revisão 01
Data 30/01/2024

7. ARMAZENAGEM

Produto armazenado em temperatura ambiente, mantido em local limpo, seco e ao abrigo da luz.

8. TRANSPORTE

Transporte realizado em temperatura ambiente, protegido da ação direta do sol e outras intempéries.

9. FINALIDADE / USO

Produto para ser usado na elaboração de molhos e alimentos, condimentar alimentos.

10. PERFIL DE ALERGÊNICOS

ALERGÊNIOS		Presente como ingrediente?			Presente na mesma linha de produção?		Presente na fábrica?	
		Contém	Pode conter	Não contém	Sim	Não	Sim	Não
Glúten	Trigo			X		X		X
	Centeio			X		X		X
	Cevada			X		X		X
	Aveia			X		X		X
	Triticale			X		X		X
Crustáceos				X		X	X	
Ovos				X		X	X	
Peixes				X		X		X
Amendoim				X		X		X
Soja		X			X		X	
Leites de todas as espécies de animais mamíferos				X		X	X	
Amêndoa				X		X		X
Avelãs				X		X		X
Castanha-de-caju				X		X		X
Castanha-do-brasil ou Castanha-do-pará				X		X		X
Macadâmias				X		X		X
Nozes				X		X		X
Pecãs				X		X		X
Pistaches				X		X		X
Pinoli				X		X		X
Castanhas				X		X		X
Látex natural				X		X		X

11. LEGISLAÇÕES E INFORMAÇÕES ADICIONAIS

- M.S.: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro conforme a resolução nº23/2000 – ANVISA
- PORTARIA 2619/11 - SMS – DE 06 DE DEZEMBRO DE 2011
- LEI Nº 10.674, DE 16 DE MAIO DE 2003 - Presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.
- RESOLUÇÃO – RDC Nº 727, DE 1º DE JULHO DE 2022 – ANVISA - Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados
- INSTRUÇÃO NORMATIVA - IN Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022 - Estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.

12. HISTÓRICO DE ALTERAÇÕES

Data	Revisão	Alteração	Responsável
30/01/2024	01	Adequação do documento	Edilane Schneider

Elaborado Edilane Schneider	Verificado Felipe Gomes	Aprovado Satio Umeda	Página 2/2
--------------------------------	----------------------------	-------------------------	---------------