

Nucleo de editais fmas

De: Distribuidora São Francisco <contato@distribuidorasf.com.br>
Enviado em: segunda-feira, 11 de abril de 2022 15:42
Para: nucleodeeditaisfmas@catalao.go.gov.br
Assunto: Especificação Técnica - Edital 034-2022
Anexos: 2020.08.25 - Especificação Técnica - Massas - CRT - Espaguete Ovos.pdf;
IMG-20220411-WA0010.jpg

Boa tarde, segue documentos.
Favor confirmar recebimento

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA (CLIENTE) – PRODUÇÃO DE MASSAS****MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS ESPAGUETE 8 - CRISTAL**

Código: ET.C - 030

Emissão: 20/12/2019

Revisão: 25/08/2020

Folha: 1/6

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

As massas alimentícias são produtos obtidos da Farinha de Trigo (*Triticum Aestivum* L. e/ou outras espécies do gênero *Triticum*) e /ou derivados de Trigo Durum (*Triticum Durum* L.) e/ou derivados de outros cereais, leguminosas, raízes e/ou tubérculos, resultantes do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação. As massas alimentícias podem ser adicionadas de outros ingredientes, acompanhadas de complementos isolados ou misturados à massa, desde que não descaracterizem o produto. Os produtos podem ser apresentados secos, frescos, pré-cozidos, instantâneos ou prontos para o consumo, em diferentes formatos e recheios, conforme RDC nº 263, de 22 de Setembro de 2005.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO**Nome Comercial:** Macarrão de Sêmola com Ovos Espaguete 8 - Cristal**Peso:** 500 g**Tipo de Massa:**

- o **Quanto ao teor de umidade:** Massa Seca;
- o **Quanto ao formato:** Massa Longa;
- o **Quanto a composição:** Massa Glutinada;
- o **Quanto ao tipo de corte:** Espaguete 8

Sabor: Característico**Aroma:** Característico**• PARÂMETROS DE QUALIDADE**

Parâmetros	Firme	Al dente	Macio
Tempo de cozimento	7 Minutos	8 Minutos	9 Minutos

Parâmetros	Rejeita Min.	Alerta Min.	Padrão	Alerta Máx.	Rejeita Máx.
Umidade (%)	≤ 10,9	11	12	13	≥ 13,1
Espessura (mm)	≤ 1,64	1,65	1,70	1,80	1,81
Tamanho (mm)	≤ 258	259	260	261	≥ 262
Pegajosidade (nota)	1,0	2,0	3,0	-	-

• CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**o PADRÃO MICROBIOLÓGICO**

ITEM	PARÂMETRO (conforme RDC nº 12/2001 Anvisa/MS)
<i>Bacillus Cereus</i>	Máx.: 5x 10 ³ UFC/g



**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA (CLIENTE) – PRODUÇÃO DE MASSAS
MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS ESPAGUETE 8 - CRISTAL**

Código: ET.C - 030

Emissão: 20/12/2019

Revisão: 25/08/2020

Folha: 2/6

<i>Coliformes (Totais e Termotolerantes) a 45°C</i>	Máx.: 10 ² UFC/g
<i>Estafilococcus Coagulase Positiva</i>	Máx.: 5x10 ³ UFC/g
<i>Salmonella sp 25g</i>	Ausência

• **INFORMAÇÃO NUTRICIONAL – PORÇÃO DE 80g (1 xícara de chá)**

	QUANTIDADE POR PORÇÃO	%VD*
Valor Energético	284kcal = 1193kJ	14%
Carboidratos	59g	20%
Proteínas	8.8g	12%
Gorduras Totais	1.4g	3%
Gordura Saturada	0g	0%
Gordura Trans	Não contém	**
Fibra Alimentar	2.0g	8%
Sódio	6mg	0%

Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
**VD não estabelecido.

• **INFORMAÇÕES**

- CONTÉM GLUTÉN;

• **ALERGÊNICOS**

- Contém Ovos;
- Contém Derivados de Trigo;
- Pode conter Soja.

• **PRECAUCÕES PARA CONSERVAÇÃO DO PRODUTO**

Mantenha o produto em lugar limpo, seco e afastado do chão. Evite exposição ao sol. Depois de aberto, feche dobrando as bordas da embalagem ou coloque em recipiente fechado.

• **CONTAMINANTES FÍSICOS**

Item	Critério
Partículas Estranhas	Ausência
Partículas Metálicas	Ausência

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA (CLIENTE) – PRODUÇÃO DE MASSAS****MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS ESPAGUETE 8 - CRISTAL**

Código: ET.C - 030

Emissão: 20/12/2019

Revisão: 25/08/2020

Folha: 3/6

• CARACTERÍSTICA DA MASSA

Defeitos	Critério
Manchado	Máx. 2%
Quebrado / Trincado	Máx. 5%
Formato Irregular	Máx. 4%
Caneado	Máx. 3%

3. EMBALAGENS**• EMBALAGEM PRIMÁRIA**

As embalagens primárias da massa alimentícia fabricada pela Cristal Alimentos LTDA., são embalagens BOPP+PP (Polipropileno Biorientado), plástico atóxico, conforme padrão de cores aprovado pela Diretoria da empresa. São aptas a garantir a integridade do produto durante o período de validade.

Podem conter 500 g de peso líquido do produto.

Defeitos	Critério
Selagem (longitudinal e lateral)	Ausência
Painel Descentralizado	Ausência
Datação incorreta/ilegível	Ausência

• EMBALAGEM SECUNDÁRIA

As embalagens secundárias da massa alimentícia fabricada pela Cristal Alimentos Ltda., são embalagens PE (Polietileno), plástico reforçado, atóxico e com transparência inferior a embalagem BOPP+PP.

São adequadas para o empilhamento recomendando, são resistentes a danos durante o transporte e o armazenamento.

Cada fardo contém até 15 Kg's de Peso Líquido (30x500g). A embalagem secundária permite a existência de espaços vazios entre a embalagem primária e os limites da embalagem secundária.

Os fardos possuem fechamento a resistência com Teflon e as bordas permanecem coladas por um metal.

Descrição	Critério
Unidade por Fardo	30 pacotes (500g)
Fechamento Incorreto do Fardo	Ausência
Identificação Incorreta/Ilegível (fardo)	Ausência
Datação Incorreta/Ilegível	Ausência

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA (CLIENTE) – PRODUÇÃO DE MASSAS****MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS ESPAGUETE 8 - CRISTAL**

Código: ET.C - 030

Emissão: 20/12/2019

Revisão: 25/08/2020

Folha: 4/6

• PALETIZAÇÃO – PRODUTO ACABADO

Descrição	Critério
Paletização Incorreta	Ausência
Número de Fardos na Base	7 FD's
Empilhamento Máximo (n° de camadas)	10 FD's
Número de Fardos Totais por Pallet	70 FD's

4. DESCRIÇÃO GERAL DO PRODUTO

As massas alimentícias fabricadas pela Cristal Alimentos Ltda., são dirigidas para o público em geral, não sendo aptas para pessoas celiacas e/ou alérgicas a algum dos ingredientes descritos no rótulo do produto e no item "Alergênicos" desta Especificação Técnica.

5. REGULAMENTOS ESPECÍFICOS

- Portaria SVS/MS n° 1428, de 26 de novembro de 1993 – Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos.
- Portaria SVS/MS n° 326, de 30 de julho de 1997 – Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de Alimentos.
- RDC ANVISA/MS n° 263, de 22 de setembro de 2005 – Regulamento Técnico para Produtos de Cereais, Amidos, Farinhas e Farelos. Anvisa/MS
- RDC ANVISA/MS n° 12, de 02 de janeiro de 2001 – Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Anvisa/MS
- RDC ANVISA/MS n° 259, de 20 de setembro de 2002 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados.
- RDC ANVISA/MS n° 275, de 21 de outubro de 2002 – Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação de Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores / Industrializadores de Alimentos.
- RDC ANVISA/MS n° 360, de 23 de dezembro de 2003 – Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados.
- Portaria INMETRO n° 241, de 17 de julho de 2008 – Regulamento Técnico Metroológico.

6. LEGENDAS**• EMBALAGEM PRIMÁRIA**

A Datação do Pacote (Embalagem Primária) é realizada da seguinte forma:

DD/MM/AA EE LLLL HH:MM

Onde,

- DD/MM/AA é equivalente a data de validade do produto (dia/mês/ano);

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA (CLIENTE) – PRODUÇÃO DE MASSAS****MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS ESPAGUETE 8 - CRISTAL**

Código: ET.C - 030

Emissão: 20/12/2019

Revisão: 25/08/2020

Folha: 5/6

- o EE é equivalente ao número da empacotadeira;
- o LLLL é equivalente ao lote do produto;
- o HH:MM é equivalente as horas e minutos.

• EMBALAGEM SECUNDÁRIA

A datação do fardo (Embalagem Secundária) é realizada da seguinte forma:

Produto ZZ x YYY

Onde,

- o Produto é equivalente a descrição do produto (Macarrão de Sêmola com Ovos Espaguete 8 Cristal);
- o ZZ é equivalente a descrição da quantidade por fardo;
- o YYY é equivalente ao conteúdo nominal (g);

7. VALIDADE DO PRODUTO

A vida útil das massas alimentícias fabricadas pela Cristal Alimentos Ltda., é de 24 meses.

8. CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE

O transporte dos produtos alimentícios fabricados e/ou comercializados pela Cristal Alimentos é realizado, em sua grande maioria, por frota própria, sendo as condições de higiene do veículo verificadas antes do início de carregamento pelos Conferentes de Mercadorias.

Histórico de Revisão		
Versão	Alterações	Data
00	Emissão Inicial	20/12/2019
01	Informação Nutricional, Ingredientes, Precauções para Conservação do Produto	22/01/2020
02	Características Físicas da Embalagem Primária	24/01/2020
03	Descrição do Produto, Características do Produto, Paletização do Produto Acabado, Descrição Geral do Produto, Regulamentos Específicos	03/03/2020
04	Legenda (Embalagem Primária)	25/08/2020

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA (CLIENTE) – PRODUÇÃO DE MASSAS****MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS ESPAGUETE 8 - CRISTAL**

Código: ET.C - 030

Emissão: 20/12/2019

Revisão: 25/08/2020

Folha: 6/6

Responsável	Função	Visto
Elaborador por: Natânia Martins Sabath	Estagiária	<i>Natânia Martins Sabath</i>
Analisado/Aprovado por: Fábio Cosentino Soares	Gerente de Processos	<i>Fábio Cosentino Soares</i>