

Assunto:
Massa sêmola com ovos– Dona Benta**Código:**
CORP-FTP-P&D-000079**Emitente:**
Pesquisa e Desenvolvimento**Início da Vigência:**
05/09/2016**Aprovador:**
Diretoria de MKT e Inovação**Revisão/Data:**
Nº 01 – 16/08/2018

1. Sumário

1. Sumário	1
2. Objetivo	1
3. Referência	1
4. Diretrizes	2
4.1.Descrição.....	2
4.2.Composição nutricional.....	2
4.3.Características Físico Químicas.....	3
4.4.Características microbiológicas.....	4
4.5.Características sensoriais	4
4.6.Características macroscópicas e microscópicas	4
4.7.Embalagem.....	4
4.8.Prazo de validade.....	5
4.9.Conservação	5
4.10.Codificação	5

2. Objetivo:

Documento que contempla as principais informações sobre o produto Massa sêmola com ovos.

3. Referência:

- 3.1. Resolução RDC/ANVISA nº 14, de 28 de março de 2014;
- 3.2. Resolução RDC/ANVISA nº 12, de 02 de janeiro de 2001;
- 3.3. Resolução RDC/ANVISA nº 42, de 29 de agosto de 2013;
- 3.4. Resolução RDC/ANVISA nº 26, de 02 de julho de 2015;
- 3.5. Resolução RDC/ANVISA nº 360, de 23 de dezembro de 2013;
- 3.6. Resolução RDC/ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002.

4. Diretrizes:

4.1. Descrição

A massa ovos é um produto não fermentado, produzido a partir do amassamento mecânico da farinha de trigo com água, ovos e corantes naturais até a obtenção de uma massa homogênea, de sabor e cor característicos. Essa massa é extrusada ou laminada e cortada em formatos diversos.

	COD SAP
ESPAG OVOS DBENTA 24X500G	50
NINHO OVO DBENTA	307
PARAF OVOS DBENTA 24X500G	321
AVE MARIA OVO DBENTA 24X500G	2
ESPAGTINHO OVO DBENTA 16X500G	71
LINGUINE OVO DBENTA 16X500G	208
PENA OVOS DBENTA 24X500G	334

4.2. Composição nutricional

4.2.1. Designação: Macarrão de Sêmola com ovos.

4.2.2. Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corante natural urucum e cúrcuma. **CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM OVOS E DERIVADOS DE TRIGO.**

4.2.3. Informação Nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 80g (1 prato)*		
Quantidade por porção		% VD (**)
Valor energético	259kcal = 1088 kJ	13
Carboidratos	54 g	18
Proteínas	6,6 g	9
Gorduras totais	1,1 g	2
Gorduras saturadas	0,2 g	0
Gorduras monoinsaturadas	0,2 g	***
Gorduras Poli-insaturadas	0,4 g	***

Colesterol	4,4 mg	***
Gorduras <i>trans</i>	0 g	***
Fibra alimentar	1,6 g	6
Sódio	0 mg	0

* Conforme produto exposto à venda.

** % Valor diários de referência com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

*** Valor Diário não estabelecido.

4.2.4. Modo de preparo:

- Numa panela grande, ferva 1 litro de água para cada 100g de macarrão adicionando sal a gosto e 1 colher de sopa de óleo.
- Tempo de cozimento: **x minutos**. Adicione a quantidade de macarrão desejada e mexa de vez em quando. Se preferir uma massa mais firme, reduza 1 minuto do tempo de cozimento. Aumente 1 minuto para uma massa mais macia.
- Verifique se o macarrão está totalmente cozido, escorra bem e junte o molho de sua preferência.

Corte	Tempo de cozimento
Espaguete	10 minutos
Ninho	8 minutos
Parafuso	8 minutos
Ave maria	8 minutos
Espaguetinho	8 minutos
Linguine	8 minutos
Pena	8 minutos

4.3. Característica Físico Químico

Análise	Valores
Umidade máx.	12,5%

4.4. Características microbiológicas

Análises	Limite
Coliformes a 45°C (UFC/g)	Máx. 1×10^2
<i>Salmonella</i> sp/25g	Ausente
<i>Bacillus cereus</i> (UFC/g)	Máx. 5×10^3
Estaf. Coagulase positiva (UFC/g)	Máx. 5×10^3

O produto deverá atender à legislação federal RDC nº12, de 02/01/2001, item 10b.

4.5. Características sensoriais

Cor	Amarelo claro, sem manchas brancas. O produto não deve apresentar pintas de corante, nem bolhas no produto após o cozimento.
Odor e Sabor	Odor e sabor característicos. Não deve apresentar odores ou sabores estranhos
Aparência	O produto deve ter superfície lisa, sem deformações, rugosidades ou pontos pretos. Não deve apresentar sinais de canreamento.

4.6. Características macroscópicas e microscópicas

O produto pode apresentar, no máximo, 225 fragmentos de insetos indicativos de falhas de boas práticas (não considerados indicativos de risco) por 225g. A metodologia para tanto está na Resolução nº14, de 28/03/2014.

Poderá ainda conter, no máximo, 1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido.

Limite de tolerância para ácaros mortos: máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações metodológicas.

4.7. Dado de Embalagem

4.7.1. Peso Líquido: 500g.

4.7.2. Embalagem primária: Filme transparente de estrutura laminada composta por: Polipropileno biorientado (externo) / adesivo / polipropileno.

4.7.3. Embalagem secundária: Fardo formado por filme de polietileno de baixa densidade linear

Caixa de papelão ondulado (somente Ninho)

4.7.4. Caixa de embarque: Fardo de filme PEBD

Caixa de papelão ondulado (somente Ninho)

4.8. Prazo de validade

24 (vinte e quatro) meses.

4.9. Cuidados de conservação

Estocar em local fresco e seco, à temperatura ambiente. Não deve ser molhado no manuseio, transporte e armazenagem.

4.10. Codificação

	EAN	DUN
Ave maria ovos Dona Benta 500g	7896005277317	17896005277314
Espagete ovos Dona Benta 500g	7896005286579	17896005286576
Espaguetinho ovos Dona Benta 500g	7896005275382	17896005275389
Linguine ovos Dona Benta 500g	7896005275399	17896005275396
Ninho ovos Dona Benta 500g	7896005286609	17896005286606
Parafuso ovos Dona Benta 500g	7896005286593	17896005286590
Pena ovos Dona Benta 500g	7896005281710	17896005281717

Aprovações
Alexandre Martos Gerente de P&D