



Bem Brasil Alimentos S/A

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

BATATA BEM BRASIL CRINKLE 2,0kg

Departamento: Gestão da Qualidade

Cód. ET-CQ-157

Unidade: Araxá/Perdizes

Versão	Revisão	Emissão	Pág.
10	05-05-2022	24-04-2017	1/3

INFORMAÇÕES GERAIS

Nome do produto: BATATAS PALITO PRÉ-FRITAS CONGELADAS.

Marca: BATATA BEM BRASIL CRINKLE 2,0 kg.

Embalagem: Primária: bobinas PE impressão externa. Secundária: caixa de papelão.

Unidade de venda: Caixas com 7 embalagens de 2,0 kg.

Peso líquido: Caixa 7 x 2,0 Kg - 14kg

Empilhamento máximo: 6 caixas.

Descrição do produto: Batata sem pele cortada em palitos com ondulações, pré-cozida por processo de branqueamento, pré-frita em gordura vegetal (0% de gordura trans). Congelada e Conservada a temperaturas abaixo de -12 °C, com qualidade de batatas frescas.

Registro do produto: Produto isento de registro conforme Resolução RDC nº27, de 6 de agosto de 2010 Anexo I.

Ingredientes: Batata, óleo vegetal, estabilizante pirofosfato dissódico (INS 450i). **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

Alergênicos: Este produto não contém alergênicos conforme descritos no anexo da RDC 26, de 02 de Julho de 2015 – ANVISA.

Uso Pretendido: O produto é pronto para preparo e posterior consumo.

Advertência: Uma vez descongelado não deverá ser congelado novamente.

Modo de Preparo:

Fritadeira

1. Coloque quantidade suficiente de óleo vegetal na fritadeira e aqueça-o entre 175°C e 180°C
2. Frite as batatas congeladas por 3 a 4 minutos ou até o ponto desejado
3. Retire a cesta da fritadeira e deixe escorrer o óleo em excesso
4. Tempere a gosto e sirva imediatamente

Frigideira

1. Coloque na frigideira uma quantidade de óleo vegetal suficiente para uma fritura de imersão.
2. Aqueça o óleo vegetal em temperatura média-alta.
3. Frite as batatas congeladas por 5 a 8 minutos ou até o ponto desejado.
4. Retire as batatas da frigideira e coloque-as sobre papel absorvente para escorrer o excesso de óleo.
5. Tempere a gosto e sirva imediatamente.

Forno

1. Pré-aqueça o forno a uma temperatura média-alta, durante alguns minutos.
2. Distribua as batatas na assadeira formando apenas uma camada. Não é necessário colocar óleo.
3. Vire as batatas para obter um dourado uniforme.
4. Retire as batatas quando atingirem o dourado desejado.
5. Tempere a gosto e sirva imediatamente.



Bem Brasil Alimentos S/A

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

BATATA BEM BRASIL CRINKLE 2,0kg

Departamento: Gestão da Qualidade

Cód. ET-CQ-157

Unidade: Araxá/Perdizes

Versão	Revisão	Emissão	Pág.
10	05-05-2022	24-04-2017	2/3

Air fryer

1. Pré-aqueça a air fryer por 3 a 5 minutos.
2. Distribua as batatas no cesto da air fryer.
3. Prepare-as a 200°C por 15 a 20 minutos*
4. Durante o tempo de preparo, mexer o cesto com o produto a cada 5 minutos.
5. Retire as batatas da air fryer, tempere a gosto e sirva imediatamente.

* Tempo de preparo para 400g de produto, para quantidades maiores ou menores, ajustar o tempo. Os tempos de preparo sugeridos podem variar de acordo com a marca e modelo da air fryer ou fritadeira utilizadas.

Armazenamento: Armazenar sob refrigeração, longe de produtos tóxicos ou que exalem odores fortes.

Prazo de validade e modo de conservação: Validade a partir da data de fabricação, sob condições adequadas de armazenagem.

Local	Embalagem fechada	Embalagem aberta
Freezer (-18°C ou mais frio)	24 meses	6 meses
Congelador (-12°C a -8°C)	12 meses	3 meses
Geladeira (4°C a 8°C)	Não recomendado	

Transporte: Deve ser transportado em veículos fechados, limpos, longe de produtos tóxicos ou que exalem odores fortes, sob temperatura de -12°C ou mais frio e destinado unicamente para transporte de alimentos.

PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

Análises		Especificações
Tamanho dos palitos (por kg)	< 25 mm	Máx. 40%
	>25 mm - < 50 mm	
	>50 mm - < 75 mm	Mín. 60%
	>75 mm	
Defeitos (por kg)		Máx. 75 pontos

PARÂMETROS SENSORIAIS – PRODUTO APÓS FRITURA (400g)

Cor – Tabela USDA	Máx. 0 - 1
-------------------	------------

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS

RDC 331, de 23 de dezembro de 2019 e IN 60, de 23 de dezembro de 2019 - ANVISA

Determinação	Legislação
<i>Escherichia coli</i>	Máximo 5x10 ² UFC/g
<i>Salmonella sp</i>	Ausência em 25 g

CONTAMINANTES INORGÂNICOS

RDC 487, de 26 de março de 2021 e IN 88, 26 de março de 2021 - ANVISA.

Determinação	Legislação
Arsênio	Máximo 0,20 mg/kg
Cádmio	Máximo 0,10 mg/kg
Chumbo	Máximo 0,10 mg/kg



Bem Brasil Alimentos S/A

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

BATATA BEM BRASIL CRINKLE 2,0kg

Departamento: Gestão da Qualidade

Cód. ET-CQ-157

Unidade: Araxá/Perdizes

Versão Revisão Emissão Pág.

10

05-05-2022

24-04-2017

3/3

MATÉRIAS ESTRANHAS EM ALIMENTOS
RDC 623, de 09 de março de 2022 - ANVISA.

Determinação	Legislação
Matérias estranhas macro e microscópicas indicativas de riscos à saúde humana	Ausente
Matérias estranhas macro e microscópicas indicativas de falhas das Boas Práticas	Ausente
Matérias microscópicas indicativas de falhas das Boas Práticas - Ácaros	05/100g
Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção 85g (15 unidades)

Quantidade por porção		%VD*
Valor energético	104kcal=436kJ	5
Carboidratos	16g	5
Proteínas	2,1g	3
Gorduras totais	3,5g, das quais:	6
Gorduras saturadas	1,5g	7
Gorduras <i>trans</i>	0g	**
Gordura monoinsaturadas	1,6g	**
Gorduras poli-insaturadas	0,4g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra alimentar	2,3g	9
Sódio	5mg	0

* % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

** VD não estabelecido.

Cópia Controlada

Local e Data de emissão:

Araxá, 05 de maio de 2022.

Revisado e aprovado por:

Isabela Navarro Barbosa
Gerente de Sustentabilidade

"As informações contidas neste documento seguem os parâmetros estabelecidos pelo nosso Sistema de Qualidade. A Bem Brasil Alimentos S/A reserva-se no direito de modificar as especificações do produto quando julgar necessário. Solicitamos mantê-lo atualizado contactando a nossa área comercial".