

	CONTROLE DE QUALIDADE		Código	Revisão
	Ficha Técnica		CQ FOR 017	14
Processo	Elaboração		Vigência	Página
Controle de Qualidade	Técnico de Alimentos - Camila Bessi		26/10/2020	1 de 3
			Aprovação	
			Gerente Industrial - Rafael Silva	

DESCRIÇÃO DO PRODUTO	
Denominação de Vendas:	MOLDADO COZIDO CONGELADO A BASE DE SURIMI
Código de Referência:	0411
Composição:	Água (51,34 %), surimi de Polaca do Alasca (<i>Gadus chalcogramma</i>) (22,06%), amido (11,24 %), proteína de soja, óleo vegetal, açúcar invertido, saquê, sal, clara de ovo, soro de leite, xarope de glucose, umectante sorbitol (INS 420), espessantes carragena (INS 407) e goma xantana (INS 415), realçador de sabor glutamato monossódico (INS 621), estabilizante tripolifosfato de sódio (INS 451i) e pirofosfato de sódio (INS 450iii), aroma natural e artificial de caranguejo, corantes naturais de cochonilha (INS 120) e urucum (INS 160b), anti-umectante carbonato de cálcio (INS 170i), conservador ácido sórbico (INS 200), emulsificante lecitina de soja (INS 322)
Origem:	Nacional
Temperatura de Conservação:	-18°C
Classificação (Peso):	Unidade com peso líquido de 1 kg.
Peso Líquido da Caixa:	10 kg (10 unidades)
Validade:	18 meses
Alérgenos:	ALÉRGICOS: CONTÉM PEIXE E DERIVADOS DE TRIGO, OVOS, SOJA, LEITE E CRUSTÁCEOS (AROMA DE CARANGUEJO). CONTÉM GLÚTEN.
Outras Informações:	CONTÉM GORDURA VEGETAL CONTÉM AROMATIZANTE AROMATIZADO ARTIFICIALMENTE.

ESPECIFICAÇÃO DA EMBALAGEM	
Embalagem Primária	Material: Saco em PET+NYLON
	Dimensões: 4 cm x 24 cm x 25 cm
Embalagem Secundária	Material: Caixa de papelão
	Dimensões: 16,8 cm x 46,1 cm x 55,7 cm

HISTÓRICO DE ALTERAÇÕES	
26/10/2020	Alteração da formulação de Theragra <i>chalcogramma</i> para <i>Gadus chalcogramma</i> devido publicação da Instrução Normativa no.53 de 1/setembro/2020 que define o nome comum e nomes científicos para Polaca-do-Alaska.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL																																
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</th> </tr> <tr> <th colspan="2">Porção de 15,6 g (1 unidade)</th> <th>% VD (*)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor Energético</td> <td>17 kcal = 72 kJ</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>Carboidratos</td> <td>2,4 g</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>1,1 g</td> <td>2%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Totais</td> <td>0 g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Saturadas</td> <td>0 g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Trans</td> <td>0 g</td> <td>**</td> </tr> <tr> <td>Fibra Alimentar</td> <td>0 g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Sódio</td> <td>114 mg</td> <td>5%</td> </tr> </tbody> </table>			INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			Porção de 15,6 g (1 unidade)		% VD (*)	Valor Energético	17 kcal = 72 kJ	1%	Carboidratos	2,4 g	1%	Proteínas	1,1 g	2%	Gorduras Totais	0 g	0%	Gorduras Saturadas	0 g	0%	Gorduras Trans	0 g	**	Fibra Alimentar	0 g	0%	Sódio	114 mg	5%
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL																																
Porção de 15,6 g (1 unidade)		% VD (*)																														
Valor Energético	17 kcal = 72 kJ	1%																														
Carboidratos	2,4 g	1%																														
Proteínas	1,1 g	2%																														
Gorduras Totais	0 g	0%																														
Gorduras Saturadas	0 g	0%																														
Gorduras Trans	0 g	**																														
Fibra Alimentar	0 g	0%																														
Sódio	114 mg	5%																														
(*) Valores diários de referência 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. (**) Valores não estabelecidos.																																

PARÂMETROS PEIXE CONGELADO							
Parâmetros Físicoquímicos	Parâmetro	Limite	Referência	Parâmetros microbiológicos	Parâmetro	Limite	Referência
	Bases voláteis	<30 mg N%	IN 21		<i>S.aureus</i>	<10 ³ NMP/g	IN 60
Histamina**	<100 mg/kg	IN 21	<i>Salmonella ssp</i>	Ausência em 25 g	IN 60		
pH	máx 7,0	IN 21	<i>E. coli</i>	5 x 10 ² NMP/g	IN 60		
Sódio	<134 mg/100 g	IN 21					
Potássio	<502 mg/100 g	IN 21					
** Histamina realizada somente em pescados da família Carangidae, Gempylidae, Istiophoridae, Scombridae, Scombresocidae, Engraulidae, Clupeidae, Coryphaenidae e Pomatomidae.							

PARÂMETROS PEIXE FRESCO/RESFRIADO							
Parâmetros Físicoquímicos	Parâmetro	Limite	Referência	Parâmetros microbiológicos	Parâmetro	Limite	Referência
	Bases voláteis	<30 mg N%	RIISPOA		<i>S.aureus</i>	<10 ³ NMP/g	IN 60
Histamina**	<100 mg/kg	Portaria nº 185	<i>Salmonella ssp</i>	Ausência em 25 g	IN 60		
pH	máx 7,0	RIISPOA					
** Histamina realizada somente em pescados da família Carangidae, Gempylidae, Istiophoridae, Scombridae, Scombresocidae, Engraulidae, Clupeidae, Coryphaenidae e Pomatomidae.							

CRUSTÁCEO CONGELADO

Parâmetros Físicoquímicos	Parâmetro	Limite	Referência	Parâmetros microbiológicos	Parâmetro	Limite	Referência
	pH	máx 7,85	RIISPOA		<i>S.aureus</i>	<10 ³ NMP/g	IN 60
	Metabissulfito de sódio (cozido)	<0,003 g/100g	Resolução nº 04		<i>Salmonella ssp</i>	Ausência em 25 g	IN 60
	Metabissulfito de sódio (cru)	<0,01 g/100g	Resolução nº 04		<i>Coliformes a 45°</i>	<10 ³ NMP/g	IN 60

MOLUSCO CONGELADO

Parâmetros Físicoquímicos	Parâmetro	Limite	Referência	Parâmetros microbiológicos	Parâmetro	Limite	Referência
	pH	máx 6,85	RIISPOA		<i>S.aureus</i>	<10 ³ NMP/g	IN 60
					<i>Salmonella ssp</i>	Ausência em 25 g	IN 60
					<i>Coliformes a 45°</i>	<10 ³ NMP/g	IN 60

	CONTROLE DE QUALIDADE		Código	Revisão
			CQ FOR 017	14
	Ficha Técnica		Vigência	Página
			26/10/2020	2 de 3
Processo	Elaboração		Aprovação	
Controle de Qualidade	Técnico de Alimentos - Camila Bessi		Gerente Industrial - Rafael Silva	

FOTOS

