

Socil - Soc. Indl. Com. Imp. e Exp.Ltda	Garantia da Qualidade Ficha Técnica	1ª Emissão: 02/01/2002	Revisão: 17 Atualizado em: 22/07/2021
Documento: Ficha Técnica de Produto			Cód.: 4001
Produto: Frutas Cristalizadas Mistas (10 Kg)			1/10
Marca:  			

FABRICANTE

SOCIL - SOC. INDL. COM. IMP. E EXP. LTDA
 Av. Cel. Francisco Braz, 550 - Centro
 37530-000 - Brazópolis-MG
 Tel.: (35) 3641-1277
 CNPJ: 17.277.690/0001-23
 Inscrição Estadual: 089.388398.0043
 E-Mail: helomar@helomar.com.br

DISTRIBUIDOR

G6 Food Brasil Alimentos Ltda
 Rua Eng. Jorge Scheide, 333 – 2º andar
 85509-242 – Pato Branco – PR
 CNPJ: 27.158.974/0001-54
 SAC: sac.g6distribuicao.com.br

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Frutas Cristalizadas Mistas
 Peso líquido: 10 Kg
 Código de barras EAN-13: 7898330514587
 NCM: 2006.00.00

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 333 porções			
Porção 30 g (2 colheres de sobremesa)			
	100 g	30 g	% VD*
Valor energético (kcal)	286	86	4
Carboidratos totais (g)	74	22	7
Açúcares totais (g)	71	21	
Açúcares adicionados (g)	63	19	38
Proteínas (g)	0,9	0,3	1
Fibra alimentar (g)	1,8	0,5	2
Não contém quantidades significativas de Gorduras totais, Gorduras saturadas, Gorduras trans e Sódio			
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção			

DEFINIÇÃO DO PRODUTO

Produto preparado com mamão verde, mamão vermelho e laranja, cubetados, previamente conservados, nos quais parte da água de sua composição é substituída por açúcares, por meio de tecnologia adequada.

Socil - Soc. Indl. Com. Imp. e Exp.Ltda	Garantia da Qualidade Ficha Técnica	1ª Emissão: 02/01/2002	Revisão: 17 Atualizado em: 22/07/2021
Documento: Ficha Técnica de Produto			Cód.: 4001
Produto: Frutas Cristalizadas Mistas (10 Kg)			1/10
Marca:  			

INGREDIENTES DO PRODUTO

Mamão verde, mamão vermelho, laranja, açúcar, regulador de acidez ácido cítrico e conservantes sorbato de potássio e benzoato de sódio.

Não contém glúten

“Este produto pode sofrer alteração natural da cor”

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

BRIX	61 a 70 °Brix
PH	4.50 a 4.90

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Micro organismo/ Toxina/Metabólito	n	c	m	M	Frequência análise
Salmonella/25g	10	0	Aus	-	trimestral
Escherichia Coli/g	5	2	10	102	trimestral
Bolores e leveduras	5	1	103	104	trimestral

Referência:

Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 – ANVS/MS Resolução – RDC nº 331 de 23/12/2019 – ANVS/MS

PROCESSO PRODUTIVO

Os frutos são selecionados, lavados em água corrente clorada e fatiados com facas de aço inoxidável, sendo retirado bagaço e semente. Em seguida são cortados em cubos por uma cubitadeira com lâminas de aço inoxidável e, lavados em água corrente clorada. Em seguida são envasados em bombonas plásticas, numa solução de água, sal, cloreto de cálcio e metabissulfito de sódio por no mínimo 10 dias. Após esse período são retirados das bombonas, lavados em água corrente clorada e submetidos à pré-fervura para retirada dos conservantes procedendo, então, o cozimento em tanque de aço inoxidável. Permanecem em calda até que seja atingida a graduação em °Brix desejada. Os conservantes são adicionados juntamente com a adição da calda. O produto é então drenado, resfriado e envasado.

EMBALAGEM PRIMÁRIA

Saco liso de polietileno, lacrado.

Dimensões: 510 x 600 mm.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA

Caixa de papelão, lacrada com fita adesiva transparente contendo: marca do produto, dados do fabricante, INDÚSTRIA BRASILEIRA, identificação do produto, código de barras, peso líquido, ingredientes, expressão não contém glúten, informação nutricional, instrução de armazenagem, paletização, empilhamento máximo e etiqueta adesiva com lote e validade.

Dimensões: 360 x 240 x 160 mm

Peso: 10,5 Kg

Conteúdo: 1 (uma) unidade do produto.

Socil - Soc. Indl. Com. Imp. e Exp.Ltda	Garantia da Qualidade Ficha Técnica	1ª Emissão: 02/01/2002	Revisão: 17 Atualizado em: 22/07/2021
Documento: Ficha Técnica de Produto			Cód.: 4001
Produto: Frutas Cristalizadas Mistas (10 Kg)			1/10
GG <small>foodgroup</small> DISTRIBUIÇÃO 			

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

O produto acabado é empilhado em pallets de madeira e acondicionado em depósito fechado, coberto, com boa ventilação.

PRAZO DE VALIDADE

01(um) ano, contado a partir da data de fabricação.

HISTÓRICO

Revisão	Data	Descrição
00	02/01/2002	Elaboração do documento
01	30/07/2007	Alteração informação nutricional
02	01/07/2008	Alteração no percentual das frutas
03	17/06/2009	Alteração na descrição do processo produtivo
04	01/02/2011	Alteração no parâmetro do PH
05	04/07/2011	Alteração na lista de ingredientes
06	19/08/2011	Alteração no percentual das frutas
07	07/10/2011	Alteração na medida da caixa de papelão
08	27/10/2011	Alteração do Responsável Técnico
09	07/11/2011	Inclusão do Coordenador de Qualidade
10	01/11/2012	Exclusão do Coordenador de Qualidade
11	20/05/2013	Alteração na lista de ingredientes
12	02/10/2014	Alteração no parâmetro do Brix
13	15/06/2016	Alteração na dimensão da embalagem secundária
14	21/07/2018	Alteração na dimensão da embalagem secundária
15	11/08/2020	Alteração do Responsável Técnico
16	22/01/2021	Inclusão dos parâmetros das características microbiológicas
17	22/07/2021	Atualização tabela de informação nutricional padrão RDC 429 e IN 75

DISPOSIÇÕES GERAIS

O fabricante mantém as normas de BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) para assegurar que todos os funcionários da linha produtiva as conheçam, entendam e cumpram visando desta forma entregar o produto final com qualidade assegurada.

Santino Rodrigues de Morais Filho
Responsável Técnico