

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Recheio de Banana com Canela - Forneável

1.1 NOME COMERCIAL: Recheio de Banana com Canela - Forneável

1.2 CLASSIFICAÇÃO FISCAL: 2007.99.90

1.3 CLASSIFICAÇÃO ANVISA: Produtos de Vegetais (exceto palmito), produtos de frutas e cogumelos comestíveis - 4100077

1.4 LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA:

RDC nº 726 de 01 de julho de 2022/ANVISA

RDC nº 8 de 06 de março de 2013/ANVISA – aborda aditivos alimentares

RDC nº 727 de 01 de julho de 2022/ANVISA – dispõe sobre a rotulagem de alimentos embalados

Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003 – aborda a presença de glúten

2. MARCA: Magnifik**3. COMPOSIÇÃO:** Banana, xarope de glicose, açúcar, maçã, amido modificado, canela em pó, estabilizantes celulose microcristalina e carboximetilcelulose, acidulantes ácido láctico e ácido cítrico, conservantes sorbato de potássio e benzoato de sódio, aromatizante e corante artificial vermelho 40.**4. CONSUMIDORES SENSÍVEIS:** Alérgicos: Pode conter leite, amendoim e soja. Não contém glúten.**5. PÚBLICO ALVO:** Varejo, confeitarias, padarias, pizzarias e indústrias - público geral.**6. UTILIZAÇÃO:** como ingrediente para indústria e/ou preparo de pratos.**7. ESPECIFICAÇÕES:**

7.1 CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

| | Especificação | Método |
|----------------|---|---------------|
| Aspecto | Característico | Sensorial |
| Cor | Característico | Sensorial |
| Sabor | Doce característico, sem sabores estranhos. | Sensorial |

7.2 FÍSICO-QUÍMICAS:

| | Especificação | Frequência |
|--------------|----------------------|-------------------|
| Brix* | 59° a 61° | A cada lote |
| pH* | 3,60 a 4,00 | A cada lote |

*Padrões de Qualidade interno

7.3 MICROBIOLÓGICAS:

| | Especificação | | | | Frequência |
|------------------------------|----------------------|----------|-----------------|-----------------|-------------------|
| | n | c | m | M | |
| Salmonella/25g | 10 | 0 | Ausência | - | Anual |
| Enterobacteriaceae/g | 5 | 1 | 10 | 10 ² | Anual |
| Bolores e Leveduras/g | 5 | 1 | 10 ³ | 10 ⁴ | Anual |

n: unidades amostrais; **c:** unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária; **m** e **M:** limites microbiológicos

Resolução RDC nº 724/2022 e IN nº 161/2022 (item 1F) – Anvisa.

7.4 MATÉRIAS ESTRANHAS MICROSCÓPICAS E MACROSCÓPICAS:

| | Especificação | Frequência |
|--|--|-------------------|
| Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco) | Máx. 25 em 100g | Anual |
| Areia | Máx. 1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido | Anual |
| Ácaros mortos | Máx. de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias | Anual |
| Matérias estranhas Microscópicas e Macroscópicas indicativas de risco à saúde humana (Item X) | Ausência para todos, exceto: - Objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes: nível aceitável $\varnothing \leq 7\text{mm}$; - Objetos rígidos: nível aceitável $\varnothing \leq 2\text{mm}$. | Anual |

| | | |
|---|----------|-------|
| Matérias estranhas Microscópicas e Macroscópicas indicativas de falhas das Boas Práticas (Item XI) | Ausência | Anual |
|---|----------|-------|

Resolução RDC nº 623/2022 – Anvisa.

7.5 CONTAMINANTES:

7.5.1 Metais:

| | Especificação | Frequência |
|------------------------|----------------------|-------------------|
| Arsênio (mg/kg) | Máx. 0,30 | Anual |
| Chumbo (mg/kg) | Máx. 0,20 | Anual |
| Cobre (mg/kg) | Máx. 10,0 | Anual |

Resolução RDC nº 722/2022 e IN nº 160/2022 (Anexo I) – Anvisa.

7.5.2 Micotoxinas:

Não aplicável.

Resolução RDC nº 722/2022 e IN nº 160/2022 (Anexo II) – Anvisa.

7.5.3 Outros contaminantes:

Não aplicável.

Resolução RDC nº 722/2022 e IN nº 160/2022 (Anexo III) – Anvisa.

8. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | | |
|------------------------------------|--------------|-------------|-------------|
| Porções por embalagem: Cerca de 51 | | | |
| Porção 20 g (1 colher de sopa) | | | |
| | 100 g | 20 g | %VD* |
| Valor energético (kcal) | 248 | 50 | 2 |
| Carboidratos (g) | 62 | 12 | 4 |
| Açúcares totais (g) | 36 | 7,2 | |
| Açúcares adicionados (g) | 30 | 6,0 | 12 |
| Proteínas (g) | 0 | 0 | 0 |
| Gorduras totais (g) | 0 | 0 | 0 |
| Gorduras saturadas (g) | 0 | 0 | 0 |

| | | | |
|---|-----|-----|---|
| Gorduras trans (g) | 0 | 0 | 0 |
| Fibras alimentares (g) | 2,1 | 0,4 | 2 |
| Sódio (g) | 31 | 6,2 | 0 |
| *Percentual de valores diários fornecidos pela porção | | | |

9. EMBALAGEM:

| | |
|--|-------------------------|
| | Conteúdo líquido |
| | 1,01kg |
| TIPO DE EMBALAGEM | |
| Bisnagas laminadas de Nylon/PET/PE transparente – Embalagem selada | x |
| QUANTIDADE | |
| Caixas de papelão contendo 06 unidades | x |

10. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE:

- Manter o produto em ambiente seco e ventilado.
- Após aberto, manter sob refrigeração de 5°C a 10°C e consumir em até 10 dias.
- Evitar exposição demasiada ao sol.
- Estocar sobre pallets, nunca direto no piso.
- Não subir sobre as caixas.
- Evitar quedas ou batidas bruscas durante o manuseio.
- Não transportar ou armazenar próximo a produtos químicos.

11. VALIDADE:

12 meses.

12. CONTROLE DE ALTERAÇÕES:

| Revisão | Data | Descrição da alteração |
|---------|------------|--|
| 00 | 22.02.2018 | Criação do Documento. |
| 01 | 03.03.2020 | Nova formatação. |
| 02 | 15.09.2020 | Alteração dos itens 3, 4 e 7.5. |
| 03 | 10.05.2021 | Alteração no layout (item 7) e atualização dos padrões microbiológicos e contaminantes em alimentos e ajuste no item 5 |

Ficha Técnica
Recheio de Banana com Canela – Forneável

FT – 003

Revisão: 05

Data da revisão: 13/10/2022

| | | |
|----|------------|---|
| 04 | 08.10.2021 | Ajustado a informação nutricional. |
| 05 | 13.10.2022 | Ajuste nos itens 1.4, 7.3, 7.4 e 7.5 com nova legislação. Ajuste nos itens 3 e 8 conforme nova rotulagem. |