



Código:
MPI 035 - 74000

Elaboração:
10/05/2022

Revisão:
Nº: 00

Página:
1 de 5

Identificação

Produto:	Farofa de Mandioca Apimentada	Código:	74000
Fabricado por:	T2 Indústria e Comercio de Alimentos Eireli		
Endereço:	Rua Geovane Carelli, nº 170, Cidade Alta, Videria – SC – Brasil.		
Para:	Master Agroindustrial Ltda. – Unidade de Beneficiamento de Carne e Produtos Cárneos		
Comercialização:	Mercado Interno	Temperatura:	Seco e fresco
Ingredientes:	Farinha de mandioca, batata palha, pellet de pele suína assada e triturada (pele suína, sal, óleo de girassol, dextrose, aromatizante aroma natural de fumaça, antioxidante INS 306), pimenta calabresa, páprica picante, salsinha, cebola, alho salsa.		
	ALÉRGICOS: PODE CONTER DERIVADOS DE SOJA, PODE CONTER CEVADA, SOJA, TRIGO, NOZES, AMENDOIM, CASTANHA, AVEIA E LEITE. CONTÉM GLÚTEN.		

Tabela Nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL – 35 g (1 colher de sopa)

	Quantidade por Porção	% VD (*)
Valor Energético	147 kcal = 615 kJ	7
Carboidratos	24 g	8
Proteínas	2,5 g	3
Gorduras Totais	4,5 g	8
Gorduras Saturadas	2,1 g	10
Gorduras Trans	0 g	**
Fibra Alimentar	2,1 g	8
Sódio	350 mg	15

(*) % 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.
(**) Valor diário não especificado.



Código:
MPI 035 - 74000

Elaboração:
10/05/2022

Revisão:
Nº: 00

Página / Page:
2 de 5

Embalagem

Embalagem Primária: Pacote impresso

Embalagem Secundária: Caixa de papelão identificado com etiqueta adesiva

Peso Unitário: 300 gramas

Unidades por Caixa: 15 pacotes

Peso por Caixa: 4,5 kg

Tamanho da Caixa: 396 mm x 215 mm x 186 mm

Conservação e consumo

Validade: 180 dias

Programas de Garantia da Qualidade e Segurança do Produto

BPF Boas Práticas de Fabricação

PPHO Procedimento Padrão de Higiene Operacional

PSO Procedimentos Sanitários Operacionais

APPCC Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle

Fotos do Produto

Figura 1: Padrão do produto

Embalagem Primária



Figura 2: Embalagem primária

Embalagem Secundária



Figura 3: Embalagem secundária

Rótulo



Figura 5: Rótulos do produto

EAN 13: 7898199125573

Figura 6: Rótulos da caixa

EAN 14: 17898199125570

Paletização

Comprimento x Largura x Altura do pallet: 1000 mm x 1200 mm x 130 mm

Lastro (cxs) x Altura (cxs): 15 caixas x 05 caixas

Peso Líquido das Caixas: 0,xx kg

Total de Caixas: 75 caixas por pallet

Peso Líquido do Pallet: xx kg

Referências

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria nº711 de 01 de novembro de 1995. Normas Técnicas de Instalações e Equipamentos para Abate e Industrialização de Suíno. **Diário Oficial da União**, Brasília, 03 nov. 1995.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria nº 368, de 04 de setembro de 1997. Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos/ Industrializadores de Alimentos. **Diário Oficial da União**, seção 1, p. 19697, Brasília, 08 set. 1997.

BRASIL. Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Diretoria Colegiada. Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019. Padrões Microbiológicos para Alimentos.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Portaria nº 518 de 25/03/2004. Estabelece os procedimentos e responsabilidades relativos ao controle e vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade, e dá outras providências.

DECRETO Nº 9.013, DE 29 DE MARÇO DE 2017 Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

Elaborador/Revisão: Ariani Floriano Maciel**Departamento:** Pesquisa & Desenvolvimento**Aprovador:** Douglas Danieleuiz**Área de controle:** Controle de Qualidade**Data:****Aprovador:**