



**FICHA TÉCNICA
PASTA ALEMÃ DE FRUTAS
VERMELHAS**

Código: FT- 2022

Revisão: 01

Sabor número 11

Data: Nov/2022

Número de Páginas : 05

Elaborado e verificado por: Maria de Lourdes Fahrion - Nutricionista

Aprovado por: Jacson Jacob Rheinheimer

1. OBJETIVO

Esta especificação técnica tem por objetivo definir as características do produto em relação à informação nutricional e FOP, condições de armazenamento e conservação, aplicação, controle no transporte, rastreabilidade, alergênicos.

2. DESCRIÇÃO

O produto Pasta Alemã com diversas aplicações na indústria alimentícia está disponível para facilitar o trabalho de confeitadores, sorveteiros, pizzaiolos, doceiros e demais profissionais da culinária. Proporcionando menor custo aos produtos.

3. APLICAÇÃO

Recomendado para recheios e coberturas de barquetes, bombons e trufas, bolinhos de chuva, brioche, bolo pudim, brownies, cakes, croissant, cucas, folhados, mousses, pães doces, rocamboles, sonhos, tortas, bolos e muito mais. Podendo ser misturada com: Creme de confeitador, creme de leite, doce de leite, chantilly e outros. Produto concentrado para uso profissional.

4. EMBALAGEM

O produto possui como embalagem primária, saco plástico fechado com fitilho, como embalagem secundária baldes plásticos com tampa e embalagem terciária caixa de papelão. Estão disponíveis em três tamanhos : Baldes de 1,05 Kg, baldes de 1,8 Kg , baldes de 4 Kg , com as seguintes informações: nome do produto, nº lote, data de fabricação, validade, informações nutricionais, alergênicos, FOP e dados do fabricante. São acondicionados em caixas de papelão.

5. VALIDADE

O produto possui uma validade de 12 meses a partir da data de fabricação. Após aberto manter sob refrigeração e consumir em até 30 dias.

6. CARACTERÍSTICAS

Mantém o sabor natural da fruta, facilita o trabalho do confeitador (é só abrir o balde e aplicar), agiliza o preparo de receitas. Produto termoestável por manter a mesma textura e consistência em temperaturas de - 10°C até + 180°C.

7. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO/CONSERVAÇÃO

Conservar o produto sempre bem fechado e em local seco, ventilado, ao abrigo do sol e umidade, na embalagem original fechada e protegida do contato direto com o solo, em temperatura ambiente.

8. CONTROLE ESPECIAL DURANTE O TRANSPORTE

Transporte em Veículo fechado, limpo e seco protegido contra umidade, livre de materiais e odores estranhos. Não transportar junto com outros produtos não alimentícios ou com odores fortes, não deixar diretamente no chão.

	FICHA TÉCNICA PASTA ALEMÃ DE FRUTAS VERMELHAS	Código: FT- 2022
		Revisão: 01
		Sabor número 11
		Data: Nov/2022
		Número de Páginas : 05
Elaborado e verificado por: Maria de Lourdes Fahrion - Nutricionista		
Aprovado por: Jacson Jacob Rheinheimer		

9. RASTREABILIDADE

Cada embalagem é identificada com o nome do produto, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso, fabricante e procedência. A Empresa TRPA do Brasil, coleta amostras de seus produtos a cada tacho produzido e de cada sabor. A amostra tem peso de 150g, identificado com o rótulo da empresa com todos os dados e validade, guardado em pote fechado armazenado em local seco e arejado. As amostras são guardadas por um prazo de um ano e depois descartadas em lixos próprios para este fim.

10. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

- O produto está em conformidade com a legislação Brasileira sobre Aditivos
- Não possui alergênicos.
- Possui corante vermelho ponceau
- Este produto possui FOP Alto em açúcar adicionado.

11. ORGANISMO GENETICAMENTE MODIFICADO (OGM)

- **OGM** - Produto não proveniente de organismos Geneticamente Modificados ou OGM

12. REFERÊNCIAS

- Instrução normativa Nº 75, de 08 de outubro de 2020 – Estabelece os requisitos técnicos para a declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados;
- Resolução RDC Nº 429, de 08 de outubro de 2020 – dispõe sobre a Rotulagem dos alimentos embalados;
- Resolução RDC Nº 727, de 01 de julho de 2022 - Dispõe sobre a Rotulagem dos alimentos embalados;
- Portaria Nº 249, de 09 de junho de 2021 do INMETRO; Aprova o Regulamento Técnico Metrológico consolidado que estabelece a forma de expressar a indicação quantitativa do conteúdo líquido das mercadorias pré embaladas;
- Resolução RDC Nº 588, de 20 de dezembro de 2021 – Autoriza o uso de aditivos alimentares e cosdjuvantes de tecnologia em diversas categorias de alimentos;
- RDC Nº 725, de 1º de julho de 2022 da ANVISA – Dispõe sobre os aditivos alimentares aromatizantes;
- Decreto Nº 10.674, de 16 de Maio de 2003 da ANVISA: obriga que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca;

	FICHA TÉCNICA PASTA ALEMÃ DE FRUTAS VERMELHAS	Código: FT- 2022
		Revisão: 01
		Sabor número 11
		Data: Nov/2022
		Número de Páginas : 05
Elaborado e verificado por: Maria de Lourdes Fahrion - Nutricionista		
Aprovado por: Jacson Jacob Rheinheimer		

13. HISTÓRICO DAS REVISÕES

Este documento passa a ser revisado anualmente ou quando necessário.

REVISÃO	DATA	ALTERAÇÃO
00	JAN 2020	Emissão
01	09/11/2022	- Inclusão do histórico das revisões - Revisão com atualização do logotipo da empresa e inclusão da descrição de alergênicos. - Revisão com alteração na formatação do documento. - Revisão com inclusão das referências bibliográficas e alteração da arte na apresentação final. - Revisão dos aditivos, com inclusão do INS dos ingredientes e atualização das características nutricionais com novo cálculo e nova formatação de acordo com as novas legislações. - Inclusão de coleta de amostras no item rastreabilidade

- Este documento substitui qualquer versão anterior. As informações, declarações, sugestões e recomendações aqui descritas, estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

A Empresa TRPA do Brasil está em uso o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a Lista de verificação das Boas Práticas de Fabricação em estabelecimentos Produtores/industrializadores de alimentos.

A Empresa não possui um Programa de Controle de Alergênicos, é realizado um controle interno na linha de produção e na higienização diária do ambiente, dos equipamentos e utensílios.



FICHA TÉCNICA
PASTA ALEMÃ DE FRUTAS
VERMELHAS

Código: FT- 2022
Revisão: 01
Sabor número 11
Data: Nov/2022
Número de Páginas : 05

Elaborado e verificado por: Maria de Lourdes Fahrion - Nutricionista

Aprovado por: Jacson Jacob Rheinheimer

14. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INGREDIENTES: morango, açúcar, amora, framboesa, amido modificado, conservantes sorbato de potássio e benzoato de sódio, acidulante ácido láctico e corante vermelho ponceau. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

1. Para baldes de 1,05 kg

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: cerca de 53			
Porção: 20 g (1 Colher de sopa)			
	100 g	20 g	%VD (*)
Valor energético (kcal)	222	44	2
Carboidratos (g)	55	11	4
Açúcares totais (g)	48	9,7	
Açúcares adicionados (g)	45	8,9	18
Proteínas (g)	0,6	0,1	0
Fibras alimentares (g)	2,3	0,5	2
Sódio (mg)	7,9	1,6	0
Não contém quantidades significativas de gorduras totais, gorduras saturadas e gorduras trans.			
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			



FOP alto em açúcares adicionados

2. Para baldes de 1,8kg

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 90			
Porção: 20 g (1 Colher de sopa)			
	100 g	20 g	%VD (*)
Valor energético (kcal)	222	44	2
Carboidratos (g)	55	11	4
Açúcares totais (g)	48	9,7	
Açúcares adicionados (g)	45	8,9	18
Proteínas (g)	0,6	0,1	0
Fibras alimentares (g)	2,3	0,5	2
Sódio (mg)	7,9	1,6	0
Não contém quantidades significativas de gorduras totais, gorduras saturadas e gorduras trans.			
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			



FOP alto em açúcares adicionados



FICHA TÉCNICA
PASTA ALEMÃ DE FRUTAS
VERMELHAS

Código: FT- 2022

Revisão: 01

Sabor número 11

Data: Nov/2022

Número de Páginas : 05

Elaborado e verificado por: Maria de Lourdes Fahrion - Nutricionista

Aprovado por: Jacson Jacob Rheinheimer

3. Para baldes de 4 Kg

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 200			
Porção: 20 g (1 Colher de sopa)			
	100 g	20 g	%VD (*)
Valor energético (kcal)	222	44	2
Carboidratos (g)	55	11	4
Açúcares totais (g)	48	9,7	
Açúcares adicionados (g)	45	8,9	18
Proteínas (g)	0,6	0,1	0
Fibras alimentares (g)	2,3	0,5	2
Sódio (mg)	7,9	1,6	0
Não contém quantidades significativas de gorduras totais, gorduras saturadas e gorduras trans.			
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			



FOP alto em açúcares adicionados

15. ALERGÊNICOS

Alimento Alergênico	Presente no Produto	Presença na Linha de Produção	Presente na fábrica	O risco de contaminação cruzada é nulo ou está sob controle?
Aipo e Derivados	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO
Amendoim e derivados	NÃO	NÃO	SIM	NÃO
Castanhas e derivados (**)	NÃO	NÃO	SIM	NÃO
Cereais contendo Glúten(***)	NÃO	NÃO	SIM	NÃO
Crustáceos e derivados	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO
Geleia Real	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO
Gergelim e derivados	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO
Látex (borracha natural)	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO
Leite e derivados incluindo lactose	NÃO	NÃO	SIM	NÃO
Moluscos e derivados	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO
Mostarda e derivados	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO
Ovos e derivados	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO
Peixes e derivados	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO
Pólen de abelha/própolis	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO
Soja e derivados	NÃO	NÃO	SIM	NÃO
Tremoço e derivados	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO

(*) Definição de substância em conformidade com Resolução RDC Nº727, de 01 de julho de 2022 (ANVISA) – Brasil;

(**) Amêndoas, Avelãs, Castanhas, Castanhas de caju, Castanhas do pará, Macadâmia, Nozes, Noz de Queensland, Noz Pecã, Pinoli, Pinhão e Pistache.

(***) Aveia, Centeio, Cevada, Espelta, Trigo ou Híbridos e produtos derivados.

TRPA DO BRASIL INDÚSTRIA DE ALIMENTOS EIERLI

Rua Brasiliano Pereira dos Santos, 204

Santo Antônio da Patrulha/RS CEP 95 500 000

F (51) 3141 4173 – indústria_trpa@outlook.com

CNPJ 02.779.731/0001-02