

Ficha Técnica de Produto

Batata Palha Rosalito

Descrição

Batata Palha Rosalito Tradicional. Produto 100% natural.

Composição / Ingredientes

Batata in natura, gordura vegetal e sal.

Prazo de validade

06 meses após a data de fabricação e lote expresso em cada embalagem.

Fornecedor

Cerealista Rosalito Ltda.
CNPJ: 53.622.478/0001-10
Insc. Estadual: 612.013.385.119
Cidade: Santa Cruz do Rio Pardo
Estado: São Paulo
País: Brasil

Informação Nutricional

Informação Nutricional - Porção de 25g (½ xícara)		
Quantidade por porção %VD*		
Valor energético	147 kcal	7%
Carboidratos	11g	4%
Proteína	1,4g	2%
Gorduras totais	11g	20%
Gorduras saturadas	4,2g	20%
Gorduras trans	0g	**%
Fibra alimentar	1,2g	5%
Sódio	99,7g	5%

* %Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.400KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas.

Empilhamento Máximo

- para armazenamento: 05 caixas de 6,24 kg ou 8,5 kg
- para transporte: 05 caixas de 6,24 kg ou 8,5 kg
- para armazenamento: 08 caixas de 2,52 kg
- para transporte: 08 caixas de 2,52 kg

Embalagem

Embalagem Primária: pacote plástico atóxico, laminado, termo-soldado, resistente, com capacidade de:

- 500g – EAN (13) = 7 8960464 0057 6
- 120g – EAN (13) = 7 8960464 0056 9

Embalagem Secundária: Caixa de 500g e 120g

- Caixa 52 pacotes de 120g – EAN (14)= 1 78960464 0056 6
- Caixa 21 pacotes de 120g – EAN (14)= 2 78960464 0056 3
- Caixa 17 pacotes de 500g – EAN (14)= 1 78960464 0057 3

Dimensões dos Pacotes

- **500g** altura=360mm comprimento=524mm
- **120g** altura=255mm comprimento=350mm

Dimensões da Caixa

- **Caixa 52x120g ou 17x500g** altura=290mm largura=400mm comprimento=580mm
- **Caixa 21x120g** altura=200mm largura=420mm comprimento=420mm

Paletização

Paletização Caixas 21X120	
6X8	
A: 1,75M	
L: 0,84M	
C: 1,29M	
Paletização Caixas 52X120	
5X5	
A: 1,65M	
L: 1,00M	
C: 1,24M	
Paletização Caixas 17X500	
5X5	
A: 1,65M	
L: 1,00M	
C: 1,24M	

Condições de Armazenamento

Deve ser conservado em local seco e arejado, sem incidência de luz solar direta.

Análise da Matéria Prima

		Análise Batata in Natura			
		CLASSIFICAÇÃO (KG) - BATATA IN NATURA	LIMITE	REJEIÇÃO	%%%
TAMANHO	Pequenas < 48mm		<=5%	>20%	2,00
	Grandes > 100mm		<= 10%	>20%	0,00
	Terras/Ramas/Outros		0%	>3%	0,00
DEFEITOS EXTERNOS	Podres		<=5%	>5%	0,00
	Verdes		<=5%	>5%	3,50
	Máquinas		<= 10%	>10%	4,90
	Danos p/ inseto		<= 10%	>10%	3,10
DEFEITOS INTERNOS	Ocas		<= 10%	>10%	1,90
	Manchas				4,40

Laudo Técnico da Gordura

ANÁLISE GORUDRA DE PALMA	UNIDADE	RESULTADO	ESPECIFICAÇÃO	
			MÍNIMO	MÁXIMO
Umidade e Voláteis	%	Isento		0,1
Insolúveis (em Hexano)	%	Isento		0,1
Acidez (ac. Oleico)	%	0,028		0,05
Sabões (Oleato de Sódio)	ppm	0		0
Cor Lovibond 5 1/4"	Vermelho	4,4		5
Índice de Iodo (Wijs)	cgI ₂ /g	52,3	51	61
Ponto de Fusão (Droppong Point)	°C	39,4	37	41
Índice de Peróxidos	meqO ₂ /kg	0,5		1
Odor/Paladar	Sensorial	9	7	10
Aspecto (Quando produto líquido)	Visual	Lipídio e isento de Sedimentações	Lipídio e isento de Sedimentações	Lipídio e isento de Sedimentações

Análise do Sal

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS	
Umidade máx. (% m/m)	0,1
Insolúveis máx. (% m/m)	0,06
Cálcio máx. (% m/m)	0,07
Magnésio máx. (% m/m)	0,03
Sulfato máx. (% m/m)	0,2
NaCl base úmida (% m/m)	99,2
Antiumectante máx. (ppm) (Conforme RDC No 4 de 2007 do M.S.)	20

Sugestão de Preparo

Produto pronto para consumo.