

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA
ADOÇANTE DIETÉTICO EM PÓ DOCE MENOR STEVIA MIX

NATUREZA DAS REVISÕES:

- 02/06/08: Alteração nas especificações e análises para liberação do produto.

**01 - Produto**

Adoçante Dietético em pó Doce Menor Stevia Mix

02 – Denominação do produto

Adoçante dietético em pó.

03 – Códigos do produto**EAN 13:**

- **Cartucho c/ 50 env. avulso:** 7896060010928
- **Caixa c/ 1000 env.:** 7896060012946

DUN 14:

- **Caixa com 12:** 27896060010922
- **Caixa com 24:** 37896060010929

Código NEW AGE:

- **Cartucho c/ 50 env. avulso:** 301092
- **Caixa c/ 1000 env.:** 301294
- **Caixa com 12:** 301257
- **Caixa com 24:** 301423

Código Fiscal (NBM - Nomenclatura Brasileira de Mercadoria): 21069090

Elaborado por	Aprovado por	Data	Revisão	Página
Michele Gomes Pesquisadora Pl.	Claudia Wai Mei Lui Gerente Qualidade e P&D	Jun/2008	03	1 de 7

• **DADOS TÉCNICOS**

Características Organolépticas	Especificações
Cor	Branca
Sabor	Característico
Odor	Característico
Características Físico- Químicas	
Umidade a 105°C (%)	máx. 1,0
Características Microbiológicas	
Fungos (UFC/g) (*)	máx. 1,5.10 ³ UFC/g
Coliformes a 35 °C (NMP/ g)**	Max. 2,0

(*) Parâmetro estabelecido pela Gold Nutrition Ind. e Com. LTDA

(**)Parâmetro estabelecido para o grupo de alimentos 11, item C, da Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001.

ANÁLISES REALIZADAS PARA LIBERAÇÃO DO PRODUTO:

Granulado (antes do envase):

Tipo de análise	Análise a ser realizada	Frequência de realização	Metodologia
Organoléptica	Aspecto, cor, odor e sabor	A cada lote	PO-GQ-010
Físico-Químicas	umidade	A cada lote	PO-GQ-019

Produto Acabado (após envase):

Tipo de análise	Análise a ser realizada	Frequência de realização	Metodologia
Microbiológica	fungos (bolors e leveduras)	Mistura de 5 a 10 lotes	PO-GQ-055

- **Inspeção do produto em linha (envase): (Realizada pela Produção):** peso dos sachês de hora em hora, verificação do carimbo nos cartucho e cx com 1000 envelopes, quantidade correta dentro dos cartuchos.

04 - Registro no Ministério da Saúde

MS: 4.1402.0113

Elaborado por	Aprovado por	Data	Revisão	Página
Michele Gomes Pesquisadora Pl.	Claudia Wai Mei Lui Gerente Qualidade e P&D	Jun/2008	03	2 de 7

05 - Prazo de Validade

36 meses.

06 - Embalagem

Material: Papel Monolúcido Extra Branco (40 g/m²), polietileno (25 g/m²).

Conteúdo líquido: 0,8g.

Dimensões do sachê: Passo da fotocélula 58 mm, largura da bobina de 406 mm

Cartucho c/ 50 env.:

Material: Cartão Duplex , gramatura 275 g/m², com fibra perpendicular a beira de colagem

Conteúdo líquido: 40g.

Dimensões do cartucho fechado: comprimento 97 mm, largura 42 mm, altura 125 mm.

Marcação da validade e lote (INK-JET):

- **Texto impresso:** L xxxx VAL mm/aaaa hh:mm

o Exemplo:



o **Obs: lote** = n° da OP (ordem de produção).

- **Local da marcação:** Fundo do Cartucho.

- **Caixa de embarque com:** 12 ou 24 cartucho.

Dimensões da caixa de embarque:

- **12 cartuchos:** C x L x A

Interna: 303mm x 180mm x 132mm

Externa: 306mm x 183mm x 138mm

Elaborado por	Aprovado por	Data	Revisão	Página
Michele Gomes Pesquisadora Pl.	Claudia Wai Mei Lui Gerente Qualidade e P&D	Jun/2008	03	3 de 7

- **24 cartuchos:** C x L x A

Interna: 400mm x 280mm x 132mm

Externa: 403mm x 283mm x 138mm

Marcação da validade e lote (CARIMBO):

- **Lote: n° da OP** (ordem de produção) Lxxxx FAB mm/aaaa
VAL mm/aaaa

- **Local da marcação:** lado superior esquerdo da lateral da caixa

Caixa com 1000 envelope

Material: SK2 – Caixa Duplex com duas capas Kraft, Onda C.

Conteúdo líquido: 800g

Dimensões caixa de embarque:

- C x L x A

Interna: 290mm x 225mm x 105mm

Externa: 293mm x 228mm x 111mm

Marcação da validade e lote (CARIMBO):

- **Lote: n° da OP** (ordem de produção) Lxxxx VAL mm/aaaa

- **Local da marcação:** lado superior esquerdo da lateral da caixa

07 - Condições de Produção e Armazenamento

- Produto fabricado seguindo as Boas Práticas de Fabricação, conforme legislação vigente.
- Conservar em local seco e fresco.

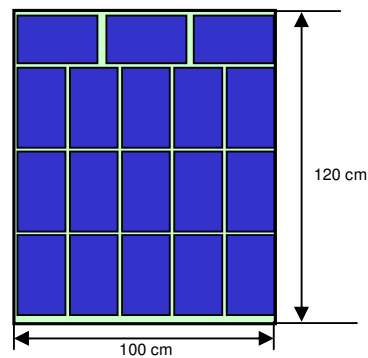
Elaborado por	Aprovado por	Data	Revisão	Página
Michele Gomes Pesquisadora Pl.	Claudia Wai Mei Lui Gerente Qualidade e P&D	Jun/2008	03	4 de 7

08 – Paletização

Quantidade por pallet:

- **cx c/ 12 cartuchos:** 18 de lastro x 7 de altura = total 126 cx
Altura = 1080 mm (com o pallet)

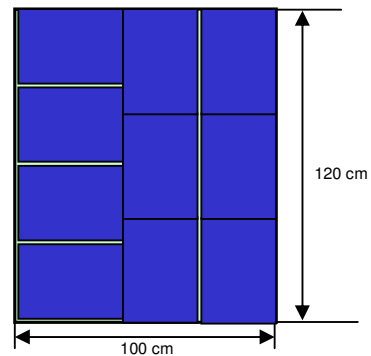
Lay-out do lastro no pallet:



Tipo de empilhamento: Colunar (com filme stretch)

- **cx c/ 24 cartuchos:** 10 de lastro x 7 de altura = total 70 cx
Altura = 1080 mm (com o pallet)

Lay-out do lastro no pallet:



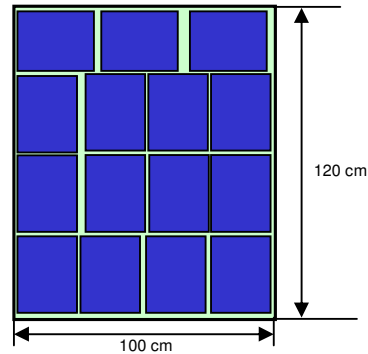
Elaborado por	Aprovado por	Data	Revisão	Página
Michele Gomes Pesquisadora Pl.	Claudia Wai Mei Lui Gerente Qualidade e P&D	Jun/2008	03	5 de 7

Tipo de empilhamento: Colunar (com filme stretch)

- **cx c/ 1000 env.:** 15 de lastro x 10 de altura = total 150 cxs

Altura = 1113 mm (com pallet)

Lay-out do lastro no pallet:



Tipo de empilhamento: Colunar (com filme stretch)

09 - Ingredientes

Lactose, Maltodextrina, Edulcorantes Artificiais: Ciclamato de sódio e Sacarina Sódica, Edulcorante Natural: Steviosídeo Conservante: Dióxido de Silício.

10 - Modo de preparo:

“Adoçante utilizado a gosto em cafês, chás, sucos e no preparo de alimentos e doces frios e/ou quentes. Cada envelope de 0,80g equivale a 02 colheres das de chá de açúcar”.

11 - Informação Nutricional

Elaborado por	Aprovado por	Data	Revisão	Página
Michele Gomes Pesquisadora Pl.	Claudia Wai Mei Lui Gerente Qualidade e P&D	Jun/2008	03	6 de 7

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção de 0,8g (1 envelope)					
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção de 0,8g (1 envelope)	100g de pó		Porção de 0,8g		% VD *
Valor energético	375	kcal	3 kcal = 12,6kJ		0%
Carboidratos, dos quais:	100	g	0,80	g	0%
Proteínas	0	g	0	g	0%
Gorduras totais	0	g	0	g	0%
Gorduras Saturadas	0	g	0	g	0%
Gorduras Trans	0	g	0	g	**
Fibras Alimentares	0	g	0	g	0%
Sódio	237,5	mg	1,90	mg	0%
* % Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. ** %VD não estabelecido.					

12 - Outras informações

Não Contém Glúten.

Consumir preferencialmente sob orientação de nutricionista ou médico.

13 - Quantidade Máxima Diária para Consumo Individual

0,31 Envelopes X Peso Corpóreo (Baseado Em Índice Estabelecidos Pelo Jecfa) Jecfa - Joint Fao/Who Of Expert Committee On Food Additives.

14 - Dados do Fabricante

Produzido por: Gold Nutrition Indústria e Comércio Ltda.

Endereço: R. Cacique Tibiriçá, 306, Parque Santo Antônio – S.B. Campo –
CNPJ43.928.183/0001-12
CEP.: 09651-050

Central de Relacionamento: 0800 7016966

www.goldnutrition.com.br

Elaborado por	Aprovado por	Data	Revisão	Página
Michele Gomes Pesquisadora Pl.	Claudia Wai Mei Lui Gerente Qualidade e P&D	Jun/2008	03	7 de 7