

| | | | | | |
|----------------|--------------------------|----------------------------|-----------------------------|---------------------------------|--------------------------------|
| LEGURMÊ | Tipo de Documento | Número de Documento | Elaboração | Revisado | Aprovado |
| | Ficha Técnica | FTT.080.08 | Milene Hirota 12/05/2019 | Graziele da Silva 03/07/2024 | Paula Cantagallo 03/07/2024 |
| | Polpa de Tomate | | | | |

1 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome: Polpa de Tomate

Marca: Legurmê Chef

Fabricação: Legurmê Alimentos Ltda

Endereço: Rua Sargento Manuel Chagas, 235 – Parque Novo Mundo – São Paulo – SP – CEP 02.179-040 – Brasil

Mercado Alvo: Food Service

Uso do Cliente: Base para a preparação de molhos e pratos diversos.

Produto Orgânico: Opção Convencional e Certificada Orgânica

Certificadora: Genesis

Produto Vegano: Sim

Ingredientes de origem animal: Não

Produto isento de Certificado Fitossanitário de acordo com Normas Internacionais para Medidas Fitossanitárias – NIMF Nº 12

NCM: 2103.2010

HS Code: 210320

2 - DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Polpa de tomate feita a partir de tomates italianos frescos, despulpados e reduzidos, com aspecto espesso e sem sal. O produto é obtido através de processo tecnológico adequado, envolvendo cocção, envase a alta temperatura e selagem sem a adição de conservantes ou outros aditivos químicos.

Modo de preparo: o produto já vem pronto para uso, basta abrir o pacote e utilizar em massas, lasanhas, pizzas e pratos em geral. Produto concentrado, sem necessidade de cozimento.

3 - COMPOSIÇÃO

Produto orgânico:

Ingred.: Tomate orgânico.

Produto convencional

Ingred.: Tomate.

4 - CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

4.1 – CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

| Atributo | Nível de aceitação |
|------------|--------------------|
| 1. Aspecto | Liso e espesso |
| 2. Cor | Vermelho vivo |
| 3. Aroma | Tomate |
| 4. Sabor | Tomate, sem sal |

| | | | | | |
|----------------|--------------------------|----------------------------|-----------------------------|----------------------------------|--------------------------------|
| LEGURMÊ | Tipo de Documento | Número de Documento | Elaboração | Revisado | Aprovado |
| | Ficha Técnica | FTT.080.08 | Milene Hirota 12/05/2019 | Grazielle da Silva 03/07/2024 | Paula Cantagallo 03/07/2024 |
| | Polpa de Tomate | | | | |

4.2- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

| Atributo | Nível de aceitação |
|----------------------|--------------------|
| 1. pH* | 3,8 a 4,4 |
| 2. °Brix* | 8,0 a 9,0 |
| 3. Arsênio (mg/kg)** | Máx. 0,50 |
| 4. Chumbo (mg/kg)** | Máx. 0,50 |

*Parâmetros de acordo com a receita.

**Parâmetros para contaminantes: De acordo com os padrões estabelecidos pela Legislação Brasileira, classificado RDC 722/2022 e IN 160/2022. Classificado como “Concentrado de tomate”.

4.3- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

| Atributo | Padrões Microbiológicos de Alimentos | | | |
|----------------------------------|--------------------------------------|---|----------|-----------------|
| | n | c | m | M |
| 1. <i>Salmonella</i> /25g | 10 | 0 | Ausência | - |
| 2. <i>Enterobacteriaceae</i> /g | 5 | 2 | 10 | 10 ² |
| 3. <i>Bolores e Leveduras</i> /g | 5 | 2 | 10 | 10 ² |

Legenda*: **n** – unidade amostral do lote, **c** – unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária, **m** – limite microbiológico de qualidade aceitável, **M** – limite microbiológico de qualidade intermediária

De acordo com os padrões estabelecidos pela Legislação Brasileira, classificado RDC 724/2022 e IN 161/2022. (Classificado como item 18.C)

4.4 – CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | | |
|--|------|-----|------|
| Porções por embalagem: Cerca de 33 porções | | | |
| Porção: 60g (3 colheres de sopa) | | | |
| | 100g | 60g | %VD* |
| Valor energético (kcal) | 44 | 26 | 1 |
| Carboidratos (g) | 9,5 | 5,7 | 2 |
| Açúcares totais (g) | 5,2 | 3,1 | |
| Açúcares adicionados (g) | 0,0 | 0,0 | 0 |
| Proteínas (g) | 1,5 | 0,9 | 2 |
| Fibras alimentares (g) | 4,4 | 2,6 | 11 |
| Sódio (mg) | 9 | 6 | 0 |
| Não contém quantidades significativas de gorduras totais, gorduras saturadas e gorduras trans. | | | |
| * Percentual de valores diários fornecidos pela porção. | | | |

| | | | | | |
|----------------|--------------------------|----------------------------|-----------------------------|---------------------------------|--------------------------------|
| LEGURMÊ | Tipo de Documento | Número de Documento | Elaboração | Revisado | Aprovado |
| | Ficha Técnica | FTT.080.08 | Milene Hirota 12/05/2019 | Graziele da Silva 03/07/2024 | Paula Cantagallo 03/07/2024 |
| | Polpa de Tomate | | | | |

Classificação pela IN 75/2020, Anexo V

Grupo II: Verduras, hortaliças e conservas vegetais (Valor energético médio da porção é 30 kcal)

Molho de tomate ou a base de tomate e outros vegetais

4.5 – CARACTERÍSTICAS ALERGÊNICAS

| Origem | Nome da Substância | Ausência |
|--|--------------------|----------|
| Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas | | X |
| Crustáceos | | X |
| Ovos | | X |
| Peixes | | X |
| Amendoim | | X |
| Soja | Pode conter | |
| Leites de todas as espécies de animais mamíferos | | X |
| Amêndoa (<i>Prunus dulcis</i> , sin.: <i>Prunus amygdalus</i> , <i>Amygdalus communis</i> L.) | | X |
| Avelãs (<i>Corylus</i> spp.) | | X |
| Castanha-de-caju (<i>Anacardium occidentale</i>) | Pode conter | |
| Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará (<i>Bertholletia excelsa</i>) | | X |
| Macadâmias (<i>Macadamia</i> spp.) | | X |
| Nozes (<i>Juglans</i> spp.) | | X |
| Pecãs (<i>Carya</i> spp.) | | X |
| Pistaches (<i>Pistacia</i> spp.) | | X |
| Pinoli (<i>Pinus</i> spp.) | | X |
| Castanhas (<i>Castanea</i> spp.) | | X |
| Látex natural | | X |

De acordo com os padrões estabelecidos pela Legislação Brasileira, classificado RDC 727/2022.

NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: PODE CONTER CASTANHA DE CAJU E DERIVADOS DE SOJA.

4.6 – CARACTERÍSTICAS SENSÍVEIS

Diabéticos – Contém açúcar próprio dos ingredientes, não contém açúcar adicionado.

Celiacos – Não Contém Glúten

Intolerantes à Lactose – Não Contém Lactose

Intolerantes à Proteína do Leite – Não Contém Derivados de Leite

4.7 – CARACTERÍSTICAS MACRO E MICROSCÓPICAS

| | | | | | |
|----------------|--------------------------|----------------------------|-----------------------------|----------------------------------|--------------------------------|
| LEGURMÊ | Tipo de Documento | Número de Documento | Elaboração | Revisado | Aprovado |
| | Ficha Técnica | FTT.080.08 | Milene Hirota 12/05/2019 | Grazielle da Silva 03/07/2024 | Paula Cantagallo 03/07/2024 |
| | Polpa de Tomate | | | | |

| Matérias Estranhas | Limite de tolerância (máximo) |
|---|---|
| Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco) | 10 em 100g |
| Fungos - contagem de filamentos micelianos pelo método de Howard | 40% de campos positivos |
| Fragmentos de pelo de roedor | 1 em 100g |
| Areia ou cinzas insolúveis em ácido (%) | 1,5 |
| Ácaro morto | 5,0 na alíquota analisada de acordo com as recomendações da metodologia |

De acordo com os padrões estabelecidos pela Legislação Brasileira - Resolução RDC nº623, de 9 de Março de 2022, ANVISA.

5 - EMBALAGEM

Pouch múltiplas camadas com alumínio, com 2 kg de produto, acondicionado em caixas com 6 unidades.

6 - ARMAZENAGEM

Shelf-life: 12 meses após a data de fabricação. Manter em local fresco e arejado, sem incidência direta de luz solar, longe de produtos químicos e odores fortes. Após aberto, manter sob refrigeração com a embalagem fechada e consumir em até 3 dias.

Temperatura de conservação: 5°C a 30°C

Conservação: Conservar a embalagem sempre fechada em ambiente seco e arejado, longe de produtos químicos, material de limpeza e odores fortes. Utensílios para a utilização do produto devem estar limpos e secos.

7 - EXPEDIÇÃO E TRANSPORTE

Modo de transporte: caminhão fechado ou container

Temperatura de transporte: Temperatura ambiente (máximo 30°C), protegido de umidade, da incidência direta de raios solares, de produtos contaminantes, de insetos e roedores.

Prazo máximo para expedição: N/A

8 - REGISTROS E INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Produto isento de registro no Ministério da Saúde conforme RDC nº 460, de 21 de dezembro de 2020 – ANEXO I.

|  | Tipo de Documento | Número de Documento | Elaboração | Revisado | Aprovado |
|---|-------------------|---------------------|---------------|-------------------|------------------|
| | Ficha Técnica | FTT.080.08 | Milene Hirota | Graziele da Silva | Paula Cantagallo |
| | | | 12/05/2019 | 03/07/2024 | 03/07/2024 |
| Polpa de Tomate | | | | | |

9 - TERMOS DE GARANTIA

Produzido seguindo os rígidos controles de produção, além de todos os ingredientes e processos ser rastreados e controlados, também garantimos que ingredientes não possuem nenhum organismo geneticamente modificado (transgênico).

Somente ingredientes indicados na lista de ingredientes são encontrados neste produto. Pelo melhor de nosso conhecimento, este produto atinge ou excede os padrões nacionais e industriais na remoção de materiais estranhos ou contaminantes (insetos, metais, plásticos, madeira, talos, folhas, pedras, papel, cascas ou vidro). Utilizamos os seguintes meios instalados para atingir a ausência de corpos estranhos:

- Lavagem e inspeção dos legumes e insumos
- Peneiramento de insumos secos
- Inspeção visual do processo
- Análises macro e microscópicas periódicas em laboratórios externos

10-HISTÓRICO DE REVISÕES

FTT.080 – 12/05/2019: Elaboração e revisão.

FTT.080.01 – 08/06/2020: Atualização da formatação.

FTT.080.02 – 29/06/2021: Revisão com nova receita incluindo sal e ajustando para tomate fresco, alterado shelf life e produto isento de registro no Ministério da Saúde conforme RDC 27/2010 para RDC 460/2020.

FTT.080.03 – 24/02/2022: Alteração da tabela características físico-químicas, mudança nos parâmetros de contaminantes, antes estabelecidos pela Legislação Brasileira, Portaria nº 685, de 27 de Agosto de 1998 e Resolução RDC nº 42, de 29 de Agosto de 2013 e agora pela RDC 487/2021 e IN 88/2021. Alteração da tabela características microbiológicas, antes estabelecidos pela Legislação Brasileira, RDC 12 de 02 de janeiro de 2001, e agora pela RDC nº 331 de 23 de dezembro de 2019 e IN nº60 de 23 de dezembro de 2019. Retirada do responsável técnico, inclusão da tabela frequência de realização de análises e alteração do layout FT.

FTT.080.04 – 08/06/2022: Mudança Legislação Brasileira - Resolução RDC nº14, de 28 de Março de 2014, ANVISA para RDC n.º623, de 9 de Março de 2022.

FTT.080.05 – 25/07/2022: Inclusão n , c, m, M da tabela de padrões microbiológicos de alimentos.

FTT.080.06 – 01/08/2022: Mudança Legislação Brasileira dos parâmetros para contaminantes RDC 487/2021 e IN 88/2021 para RDC 722/2022 e IN 160/2022; padrões microbiológicos RDC 331/2019 e IN 60/2019 para RDC 724/2022 e IN 161/2022; características alergênicas RDC 26/2015 para RDC 727/2022.

FTT.080.07 – 25/07/2023: Revisão anual.

FTT.080.08 – 03/07/2024: Atualização de Brix do produto.