ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

BOLACHA SALGADA TIPO CREAM CRACKER

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Bolacha salgada tipo cream cracker é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo, amido de milho, sal refinado, gordura vegetal hidrogenada e outras substâncias alimentícias. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a **Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 da ANVISA/MS e Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 da ANVISA/MS.**

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

A bolacha salgada tipo cream cracker deverá ser fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Sendo rejeitadas as bolachas mal cozidas, queimadas e de caracteres organolépticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção das bolachas.

2.2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto: massa torrada

- Cor: própria

- Odor: próprio

- Sabor: salgado

2.3. CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS

- Acidez em solução normal: máximo 2,0 ml/100g

- Umidade: máximo 14,0% p/p

- Resíduo mineral fixo: máximo 3,0% p/p (deduzido o sal)

2.4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

A bolacha salgada tipo cream cracker deve obedecer ao seguinte padrão:

- Bactérias do grupo coliforme: máximo 5x10/g.
- Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência em 1g
- Clostrídios sulfito redutases (a 44ºC): máximo 2x10/g.
- Staphylococcus aureus: máximo 2x10/g
- Salmonelas: ausência em 25g.
- Bolores e leveduras: máximo 103/g.

2.5. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

3. PRAZO DE FABRICAÇÃO

O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de fabricação.

4. PRAZO DE VALIDADE

De acordo com o fabricante.

5. EMBALAGEM

5.1. EMBALAGEM PRIMÁRIA

A embalagem primária do produto deverá ser do tipo plástica, resistente. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 400 grs (quatrocentos gramas).

5.2. EMBALAGEM SECUNDÁRIA

A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária.

Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração.

6. ROTULAGEM

O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes, especialmente, a **Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS e Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS.**

No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar **principalmente**, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1. Identificação do produto, inclusive a marca;
2. Nome e endereço do fabricante;
3. Lista de ingredientes;
4. Data de validade ou prazo máximo para consumo;
5. Informação nutricional;
6. Número do lote.

7. VEÍCULOS DE ENTREGA

Os veículos para transporte e entrega dos gêneros alimentícios deverão apresentar CERTIFICADO DE VISTORIA, que deverá ser emitido no município ou Estado que o veículo esteja cadastrado, sendo o mesmo expedido pela respectiva autoridade da área de vigilância sanitária a nível municipal ou a nível estadual, em atendimento a Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, que aprova o regulamento do código sanitário do Estado de Pernambuco em seus dispositivos nos Art. 275 caput, § 1º e Art. 277.

Domingos Sávio Dornelas de Andrade
Gerente do NUEPA