ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO PRODUTO

FERMENTO BIOLÓGICO

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Os fermentos biológicos destinam-se a ser empregados no preparo de pães e certos tipos de biscoitos e produtos afins de confeitaria. Fermento biológico é o produto obtido de culturas puras de leveduras (Saccharomyces cerevisias) por procedimento tecnológico adequado e empregado para dar sabor próprio e aumentar o volume e a porosidade dos produtos forneados. **(Resolução - CNNPA nº 38, de 1977).**

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

Os fermentos biológicos poderão ser adicionados das seguintes substâncias, próprias para uso alimentar:

Farinhas, Amidos e Féculas, no máximo ..... 5% p/p, Óleos e Gorduras comestíveis, Sulfato de Cálcio, Carbonato de Cálcio, Sorbitol, Monolaurato de Sorbitana e outras aprovadas pela CNNPA.

2.2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto: pó, escamas, grânulos ou cilindros de tamanhos variáveis

- Cor: do branco ao castanho claro

- Odor: próprio

- Sabor: próprio

2.3. CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS

Fermento seco:

Umidade: máximo .....12% p/p

Poder fermentativo (Hayduck-Nagel): mínimo 800 ml de Dióxido de Carbono em 2 horas.

2.4 CONTAMINATES MICROBIANOS

Coliformes ..... ausência em 0,1 g.

E. coli ..... ausência em 1 g.

Salmonelas .....ausência em 50 g.

2.5 HIGIENE:

O produto deverá ser fabricado com matérias-primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. O produto não deverá conter substâncias estranhas à sua composição. Não deverá possuir cheiro a mofo e sabor amargo.

3. PRAZO DE FABRICAÇÃO

De acordo com o fabricante.

4. PRAZO DE VALIDADE

De acordo com o fabricante.

5. EMBALAGEM

5.1. EMBALAGEM PRIMÁRIA

A embalagem primária do produto deverá ser em material próprio e resistente. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 500 grs ou 01Kg.

5.2. EMBALAGEM SECUNDÁRIA

A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o 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 deverá constar a denominação "Fermento Biológico Fresco" ou "Fermento Biológico Seco" ou seus sinônimos de acordo com a classificação.

No rótulo deverá ainda constar a seguinte recomendação: "Mantenha à temperatura inferior a 10°C" ou expressões equivalentes.

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 fabricação;
5. Data de validade ou prazo máximo para consumo;
6. Número do lote;
7. Informação Nutricional.

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.

Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto.

(Portaria CVS – 15, de 07-11-91 – NORMAS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO).

Domingos Sávio Dornelas de Andrade
Gerente do NUEPA