

	Especificação Técnica- Manteiga Extra sem Sal	Cód.: ES-PROD-58
		Página 1 de 4
		Versão: 06
		Data de Elaboração: 22/03/2022
		Data da Revisão: 14/10/2024

1. Definição

Produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados.

2. Documentos de Referência

Norma FIL 99A: 1987

Portaria N° 146, de 07 de março de 1996

Instrução Normativa N° 160, de 01 de julho de 2022 e suas republicações.

RDC N° 623, de 09 de março de 2022.

Monografia ANVISA

Decreto n° 4.680, de 24 de abril de 2003.

Instrução normativa N° 162, de 1 de julho de 2022

3. Descrição

3.1 Características Físico-Químicas

Análise	Metodologia	Padrão	Referência
Matéria gorda	Métodos físicos-químicos COSTA JÚNIOR/2020	Mín. 83,0 %	Portaria N° 146/1996
Umidade	Métodos físicos-químicos COSTA JÚNIOR/2020	Máx. 15,0%	Portaria N° 146/1996
Extrato seco desengordurado	Métodos físicos-químicos COSTA JÚNIOR/2020	Máx. 2,0%	Portaria N° 146/1996
Acidez na gordura	Métodos físicos-químicos COSTA JÚNIOR/2020	Máx. 3,0 milimoles/100g de matéria gorda	Portaria N° 146/1996
Índice de peróxido	Métodos físicos-químicos COSTA JÚNIOR/2020	Máx. 1,0 meq. de peróxido/kg mat. gorda.	Portaria N° 146/1996

3.2 Características Sensoriais

Parâmetro	Metodologia	Padrão	Referência
Aspecto	FIL 50C: 1995 e FIL: 113A: 1990	Consistência sólida pastosa à temperatura de 20°C, de textura lisa uniforme, untosa, com distribuição uniforme de água (umidade).	Norma Interna
Cor	FIL 50C: 1995 e FIL: 113A: 1990	Branco amarelada sem manchas ou pontos de outra coloração.	Norma Interna
Odor	FIL 50C: 1995 e FIL: 113A: 1990	Característico, aroma delicado, sem odor estranho.	Norma Interna
Sabor	FIL 50C: 1995 e FIL: 113A: 1990	De sabor suave, característico, sem sabor estranho.	Norma Interna

	Especificação Técnica- Manteiga Extra sem Sal	Cód.: ES-PROD-58
		Página 2 de 4
		Versão: 06
		Data de Elaboração: 22/03/2022
		Data da Revisão: 14/10/2024

3.3 Características Físicas

Análise	Metodologia	Padrão	Referência
Microscopia e Macroscopia (Cinzas insolúveis, ácaros mortos) *	-	Conforme RDC 623/22	RDC 623/22

* Análises realizadas no produto acabado anualmente em laboratório externo certificado pela ISO 17.025.

3.4 Características Químicas

Análise	Metodologia	Padrão	Referência
Arsênio total *	-	≤0,050	IN 160/2022 e suas republicações
Chumbo *	-	≤0,020	
Cádmio *	-	≤0,050	
Aflatoxina M1*	-	0,5 mcg/kg	
Dioxinas (PCDD), furanos (PCDF) e bifenilas policloradas (PCB)*	-	5,5 pg/g	
Pesticidas*	-	-	Monografia ANVISA
Resíduo de Antibiótico* ¹	-	-	IN 162/2022
Organismos Geneticamente Modificados (GMO)*	-	Ausente	Decreto nº 4.680, de 24 de abril de 2003.

* Análises realizadas na matéria prima anualmente em laboratório externo certificado pela ISO 17.025.

¹ Análise realizada na recepção da matéria-prima conforme plano de controle vigente.

3.5 Características Microbiológicas

Análise	Metodologia	Amostragem	Padrão		Referência
Coliformes totais/g	Manual do fabricante	N = 5 C = 2	m= 10	M= 100	Portaria Nº 146/1996
Coliformes/g (45°C)		N = 5 C = 2	m= <10	M= 10	Portaria Nº 146/1996
Estafilococcus cog.pos/g	Manual do fabricante	N = 5 C = 1	m= 10	M= 100	Portaria Nº 146/1996
<i>Escherichia coli</i> /g		N = 5 C = 2	m= <10	M= 10	IN 161/2022
<i>Bolor e levedura</i>	APHA/2015 SILVA, N. et al/2017	N = 5 C = 2	m= 1000	M= 10.000	IN 161/2022
Salmonela sp/25g	Manual do fabricante	N = 5 C = 0	Ausência		Portaria Nº 146/1996
<i>Listeria monocytogenes</i> *		N = 5 C = 0	Ausência		IN 161/2022

*Análise com frequência anual em laboratório externo credenciado pela ISO 17.025.

	Especificação Técnica- Manteiga Extra sem Sal	Cód.: ES-PROD-58
		Página 3 de 4
		Versão: 06
		Data de Elaboração: 22/03/2022
		Data da Revisão: 14/10/2024

3.6 Lote e Prazo de Validade

Lote e prazos de validade impressos na embalagem secundária. Prazo de validade de 180 dias.

3.7 Condições de armazenamento

Manter resfriado em câmaras frias de 1 a 10°C.

Após aberto, manter sob refrigeração e consumir em até 20 dias.

3.8 Embalagem

Primária: saco de polietileno cor azul, dimensões: 20Kg.

Secundária: caixa de papelão.

3.9 Método de distribuição e entrega

Em caminhões limpos, secos, em bom estado de conservação, sem resíduos de substâncias tóxicas, graxas e lubrificantes. Isentos de infestações e odores. Transporte é feito em caminhões provido de equipamento de geração de frio.

4. Rotulagem relacionada à segurança dos alimentos e/ou instruções de manipulação, preparação e uso pretendido.

"NÃO CONTÉM GLÚTEN"

"ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE."

"CONTÉM LACTOSE."

4.1 Tabela Nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100g
Valor energético (Kcal)	760
Carboidratos (g)	0
Açúcares totais (g)	0
Açúcares adicionados (g)	0
Proteínas (g)	0
Gorduras totais (g)	84
Gorduras saturadas (g)	52
Gorduras trans (g)	3
Fibras alimentares (g)	0
Sódio (mg)	0

	Especificação Técnica- Manteiga Extra sem Sal	Cód.: ES-PROD-58
		Página 4 de 4
		Versão: 06
		Data de Elaboração: 22/03/2022
		Data da Revisão: 14/10/2024

4.2. Lista de ingredientes

Creme de leite pasteurizado

5. Descrição de uso pretendido e uso não intencional

5.1 Uso pretendido

Como ingrediente nas indústrias de alimentação humana

5.2 Uso não intencional

Qualquer uso não alimentício

5.3 Grupo de consumidores vulneráveis

Alérgicos a proteína do leite

Intolerantes à lactose

6. Registro

Registro no Ministério da Agricultura/ SIF/DIPOA sob nº00062/2305.

7. Revisão

Data	Versão	Alteração	Elaborado Por	Revisado Por	Aprovado Por
22/03/22	01	Primeira Edição	Larissa B. ANDRADE Analista de Melhoria Contínua	Isabelle RODRIGUES Supervisora de Garantia da Qualidade	Lorenlay M. GOMES Gerente da Qualidade CRQ-MG 02202070
25/03/22	02	Atualizado item 2. Documentos de referência, 3. Descrição.	Larissa B. ANDRADE Analista de Melhoria Contínua	Isabelle RODRIGUES Supervisora de Garantia da Qualidade	Lorenlay M. GOMES Gerente da Qualidade CRQ-MG 02202070
16/05/22	03	Revisados parâmetros físico químicos de matéria gorda e umidade e retirado contaminantes e atualizado documentos de referência.	Isabelle RODRIGUES Supervisora de Garantia da Qualidade	Lorenlay M. GOMES Gerente da Qualidade CRQ-MG 02202070	Ricardo BUENO Gerente Industrial
26/10/22	04	Alterado item 2.5 Tabela nutricional.	Isabelle RODRIGUES Supervisora de Garantia da Qualidade	Lorenlay M. GOMES Gerente da Qualidade CRQ-MG 02202070	Ricardo BUENO Gerente Industrial
01/11/22	05	Retirado item 2. Documentos de referência. Alterado item 2.5 Tabela nutricional e revisado item 2.10 Transporte.	Larissa B. ANDRADE Analista de Melhoria Contínua CRQ-XII 122002310	Isabelle RODRIGUES Supervisora de Garantia da Qualidade	Lorenlay M. GOMES Gerente da Qualidade CRQ-MG 02202070
14/10/24	06	Revisadas legislações e layout do documento.	Julia C. SILVA Analista II	Lorrayne C. CARNEIRO Analista III	Lorenlay M. GOMES Gerente da Qualidade CRQ-MG 02202070