

 TONDO S.A. SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO FICHA TÉCNICA	FT-MD-001 Revisão: 2.000 Data: 20/06/24 Pág.: 1 de 2
Nome do produto: Macarrão de Sêmola com Ovos	Elaborado por: RT Aprovado por: Dir. Industrial

MARCA

CBS

COMPOSIÇÃO

Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo integral desidratado e corante natural urucum e círcuma. **ALÉRGICOS: CONTÉM OVO E DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER SOJA, CEVADA, CENTEIO, AVEIA E TRITICALE. CONTÉM GLÚTEN.**

ESPECIFICAÇÕES SENSORIAIS

Aparência	Característico.
Odor	Característico.
Sabor	Característico.

ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade (%)	Máx. 13,0
Acidez (mL de sol. N de NaOH/100g)	Máx. 5,0
Tempo de cocção (min)	7 a 11 * Min.
Cinzas BS (%)	Máx. 0,800

* Varia de acordo com o corte

ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS

Micro-organismo	n	c	m	M
<i>Salmonella</i> (em 25g)	5	0	Ausência	-
<i>Bacillus cereus</i> presuntivo (UFC/g)	5	1	$\leq 1 \times 10^2$	$\leq 5 \times 10^3$
Estafilococos coagulase positiva (UFC/g) somente nas massas com ovos	5	2	$\leq 1 \times 10^3$	$\leq 5 \times 10^3$
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	5	3	$\leq 5 \times 10$	$\leq 1 \times 10^2$

ESPECIFICAÇÕES DE MATÉRIAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS

Matérias estranhas indicativas de risco a saúde humana	
Matérias macroscópicas (em 225 g)	Ausência
Matérias macroscópicas - outras (em 225 g)	Ausência
Matérias microscópicas - fragmentos de pelos de roedor (em 225 g)	Ausência
Matérias estranhas indicativas de falhas das Boas Práticas	
Matérias macroscópicas (em 225 g)	Ausência
Matérias microscópicas - fragmentos de insetos (em 225 g)	Máx. 225
Areias ou cinzas insolúveis em ácido (%)	Máx. 1,5
Matérias microscópicas - ácaros (em 225 g)	Máx. 5
Matérias microscópicas - outras (em 225 g)	Ausência

ESPECIFICAÇÕES MICOTOXICOLÓGICAS

Aflatoxinas B1+B2+G1+G2 ($\mu\text{g/kg}$)	Máx. 5
Ocratoxina A ($\mu\text{g/kg}$)	Máx. 10
Desoxinivalenol - DON ($\mu\text{g/kg}$)	Máx. 1000
Zearalenona ($\mu\text{g/kg}$)	Máx. 100

ESPECIFICAÇÕES DE CONTAMINANTES INORGÂNICOS

Arsênio (mg/kg)	Máx. 0,20
Cádmio (mg/kg)	Máx. 0,20
Chumbo (mg/kg)	Máx. 0,20

TABELA NUTRICIONAL

MASSA CURTA

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
	100 g**	80 g	%VD*
Valor energético (kcal)	193	290	15
Carboidratos (g)	40	60	20
Açúcares totais (g)	1,2	1,7	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	6,1	9,2	18
Gorduras totais (g)	1	1,5	2
Gorduras saturadas (g)	0,2	0,3	2
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,5	2,2	9
Sódio (mg)	4,2	6,4	0

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

**No alimento pronto para consumo.

MASSA LONGA

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
	100 g**	80 g	%VD*
Valor energético (kcal)	164	290	15
Carboidratos (g)	34	60	20
Açúcares totais (g)	1	1,7	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	5,2	9,2	18
Gorduras totais (g)	0,8	1,5	2
Gorduras saturadas (g)	0,2	0,3	2
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,3	2,2	9
Sódio (mg)	3,6	6,4	0

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

**No alimento pronto para consumo.

TONDO S.A.

Unidade Industrial 3: Rua 10 de Novembro, 264 • Bairro Cidade Alta • Bento Gonçalves/RS • CEP 95700-382 • Tel. (54) 3055.0500
Unidade Industrial 4: Rodovia ERS-122, nº 10.668, km 66 • Bairro Forqueta • Caxias do Sul/RS • CEP 95115-550 • Tel. (54) 3026.7500

www.orquidea.com.br

	<p style="text-align: center;">TONDO S.A. SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO FICHA TÉCNICA</p>	FT-MD-001 Revisão: 2.000 Data: 20/06/24 Pág.: 2 de 2
Nome do produto: Macarrão de Sêmola com Ovos	Elaborado por: RT Aprovado por: Dir. Industrial	

CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM

Primária	BOPP + PP.
Secundária	Fardo de PEVD.

CONSERVAÇÃO E ESTOCAGEM

Conservar em local limpo, seco, fresco, arejado e isento de odores. Evitar exposição ao sol.

FOTO DE REFERÊNCIA



Foto meramente ilustrativa.

INFORMAÇÕES REGULAMENTADORAS

Normas básicas sobre alimentos:
Decreto-Lei nº 986, de 21.10.1969 (Ret. 11.11.69).

Registro / Dispensa de registro:

Resolução-RDC nº 23, de 15.03.2000;
Resolução-RDC nº 27, de 06.08.2010 (Ret. 10.06.13); e,
Resolução-RDC nº 240, de 26.07.2018.

Regulamento técnico - farinha de trigo:

Instrução Normativa nº 8, de 02.06.2005 (Rep. 25.07.05).

Regulamento técnico - produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos:

Resolução-RDC nº 711, de 01.07.2022.

Aditivos alimentares:

Resolução-RDC nº 778, de 01.03.2023; e,
Instrução Normativa nº 211, de 01.03.2023.

Enriquecimento das farinhas de trigo e de milho:

Resolução-RDC nº 604, de 10.02.2022.

Microbiologia:

Resolução-RDC nº 724, de 01.07.2022; e,
Instrução Normativa nº 161, de 01.07.2022 (item 19.b.).

Matérias macroscópicas e microscópicas:

Resolução-RDC nº 623, de 09.03.2022 (Ret. 04.05.22).

Contaminantes em alimentos:

Resolução-RDC nº 722, de 01.07.2022; e,
Instrução Normativa nº 160, de 01.07.2022.

Alérgenos:

Codex Stan 1-1985 (Codex Alimentarius);
Regulamento (UE) nº 1169/2011 (União Europeia);
Regulamento (UE) nº 78/2014 (União Europeia); e,
Resolução-RDC nº 727, de 01.07.2022.

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, colocar 1 L de água para cada 100 g de macarrão.
 2. Levar ao fogo até ferver.
 3. Juntar o macarrão e cozinhar pelo tempo indicado até o macarrão ficar al dente.
 4. Retirar do fogo, escorrer a água e colocar em uma travessa.
- Sugestão: Se preferir, acrescentar sal e óleo a gosto na água quando começar a ferver.

ESPECIFICAÇÕES GERAIS

Código Interno	Descrição do Produto	Unidade	Quantidade	Empilhamento Máximo	Validade	Código de Barras
57863	Espaguete 500 g	Fardo	20	11	2 anos	Produto: 7896204325567 Fardo: 37896204325568
57864	Parafuso 500 g	Fardo	20	7	2 anos	Produto: 7896204325581 Fardo: 27896204325585

007/57863/0323 e 015/57864/0323

TONDO S.A.

Unidade Industrial 3: Rua 10 de Novembro, 264 • Bairro Cidade Alta • Bento Gonçalves/RS • CEP 95700-382 • Tel. (54) 3055.0500

Unidade Industrial 4: Rodovia ERS-122, nº 10.668, km 66 • Bairro Forqueta • Caxias do Sul/RS • CEP 95115-550 • Tel. (54) 3026.7500

www.orquidea.com.br