		<b>FICHA TÉCNICA</b>	
<b>Título:</b> Ficha Técnica Refinado com Iodo 1kg	<b>Responsável:</b> Departamento de Qualidade	<b>Aprovado por:</b> Diretor Operacional	<b>FT-QLD-32</b> Data revisão: 10/09/15 Revisão: 02

## 1 OBJETIVO

Este documento tem por objetivo estabelecer todos os parâmetros técnicos do produto e limites máximos e mínimos aceitáveis, bem como características de embalagens, envolvimento de pessoas, armazenamento, informações técnicas literárias do produto.

## 2 CAMPO DE APLICAÇÃO

Este documento é de aplicação a todos os clientes da REFFISA.

## 3 DESCRIÇÃO

### 3.1 PRODUTO



- Especificação: REFINADO COM IODO ZIZO 1kg
- Composição: Cloreto de Sódio (NaCl), Iodato de Potássio (KIO<sub>3</sub>) e Ferrocianeto de Sódio (INSS535) (Na<sub>4</sub>Fe(CN)<sub>6</sub> · 10H<sub>2</sub>O)
- Validade: 24 meses da data de fabricação
- GMO: Não contém
- Produto dispensado de registro conforme RDC 23/2000 e 27/2010 da ANVISA/MS

### 3.2 ENVOLVIMENTO DE PESSOAS

Cuidar para que o produto não entre em contato com os olhos ou ferimentos, caso aconteça, lavar com água.

### 3.3 POLUIÇÃO

Produto não poluente.

### 3.4 ARMAZENAMENTO

- Mantenha o produto em local seco, ventilado e na embalagem original;
- Fechar bem a embalagem após o uso, produto higroscópico;
- Produto não perecível;

### 3.5 EMBALAGEM

- Composição da embalagem: Polietileno
- Medida Embalagem Externa 42X62 cm
- Aconselha-se não reutilizar a embalagem.
- Material reciclável.

REFFISA	Cód. Documento FT-QLD-32	Data de aprovação 10/09/15	Revisão 02
---------	-----------------------------	-------------------------------	---------------

### 3.6 VAZAMENTO E/OU ROMPIMENTO DA EMBALAGEM

- Não há necessidade de precauções específicas;
- Limpe o local com água.

### 3.7 PALLETS

Informamos que os pallets que seguem com a carga são de propriedade exclusiva da REFFISA, pedimos que todos sejam guardados para a retirada posterior dos mesmos por nossa Empresa.

## 4 PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

### 4.1 DEFINIÇÃO

Sal obtido na instalação industrial, mediante tratamento físico e químico do sal grosso, atendendo todas as características estabelecidas na legislação vigente. O sal Refinado com Iodo 1kg se destina exclusivamente para consumo humano e indústrias de alimentos. Sendo um produto de alta qualidade isento de microrganismos.

### 4.2 CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

- Aspecto: sólido
- Cor: branco
- Odor: Inodoro
- Sabor: Salgado
- Aparência física: cristalino, isento de impurezas

### 4.3 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Dispensado de análise pela ANVISA, isento de halobactérias.

### 4.4 ADITIVOS

**4.4.1 Antiumectante:** utilizamos o ferrocianeto de sódio que é um aditivo alimentar. Sua função em nosso produto é de antiumectante. É adicionado ao sal, tanto bruto quanto alimentício, como um agente antiaglomerante de alimentos comercializados na forma de pó. Quando solicitado pelo cliente o produto é isento de ferrocianeto de sódio.

**ANTIUMECTANTE:** substância capaz de reduzir a absorção de umidade pelos alimentos.

**4.4.2 Iodação:** operação que consiste na adição ao sal do micronutriente iodo na forma de iodato de potássio. É um micronutriente essencial para o ser humano que, entre outras funções, regula o crescimento e o desenvolvimento do homem. A insuficiência desse nutriente na alimentação, pode ocasionar o bócio, doença que hipertrofia a glândula tireoide. Esta doença tem como sintoma aparente o aumento de volume do pescoço, popularmente conhecido como papo. No adulto o bócio se caracteriza pela apatia e fadiga, enquanto que nas crianças pode causar problemas de crescimento e deficiência mental. Para que o bócio seja evitado é necessário que o ser humano tenha uma ingestão mínima diária.

### 4.5 CARACTERÍSTICAS GRANULOMÉTRICAS

- Retenção máxima de 5% na malha 0,850 mm
- Retenção mínima de 80% na malha 0,106 mm



REFISA	Cód. Documento FT-QLD-32	Data de aprovação 10/09/15	Revisão 02
--------	-----------------------------	-------------------------------	---------------

REFISA	Cód. Documento FT-QLD-32	Data de aprovação 10/09/15	Revisão 02
--------	-----------------------------	-------------------------------	---------------

#### 4.6 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS

Sal Refinado com Iodo Zizo	Mínimo	Máximo
Umidade [%]	0,0	0,1
Insolúveis [%]	0,0	0,05
Cálcio [%]	0	0,04
Magnésio [%]	0	0,02
Sulfato [%]	0	0,15
Teor de NaCl (BS) [%]	99,2	100
Ferro [ppm]	0	10
pH	5	8
Ferrocianeto de Sódio [ppm]	0	5
Teor de Iodo [mg de I/kg]	15	45
Halobactérias	0	0
Arsênio [ppm]	-	0,5
Cádmio [ppm]	-	0,5
Chumbo [ppm]	-	2
Mercurio [ppm]	-	0,1
Dioxinas e Furanos [ng]	Isento	

#### 5 ALERGÊNICOS ALIMENTARES

Alérgeno	Incorporação	Direta	Contaminação Cruzada
Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes híbridizadas.	Não há	Não há	Não há
Crustáceos	Não há	Não há	Não há
Ovos	Não há	Não há	Não há
Peixes	Não há	Não há	Não há
Amendoim	Não há	Não há	Não há
Soja	Não há	Não há	Não há
Leites de todas as espécies de animais mamíferos	Não há	Não há	Não há
Amêndoa ( <i>Prunus dulcis</i> , sin.: <i>Prunus amygdalus</i> , <i>Amygdalus L.</i> ) communis	Não há	Não há	Não há
Avelãs ( <i>Corylus</i> spp.)	Não há	Não há	Não há
Castanha-de-caju ( <i>Anacardium occidentale</i> )	Não há	Não há	Não há
Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> )	Não há	Não há	Não há
Macadâmias ( <i>Macadamia</i> spp.)	Não há	Não há	Não há
Nozes ( <i>Juglans</i> spp.)	Não há	Não há	Não há
Pecãs ( <i>Carya</i> spp.)	Não há	Não há	Não há
Pistaches ( <i>Pistacia</i> spp.)	Não há	Não há	Não há
Pinoli ( <i>Pinus</i> spp.)	Não há	Não há	Não há
Castanhas ( <i>Castanea</i> spp.)	Não há	Não há	Não há
Látex natural	Não há	Não há	Não há

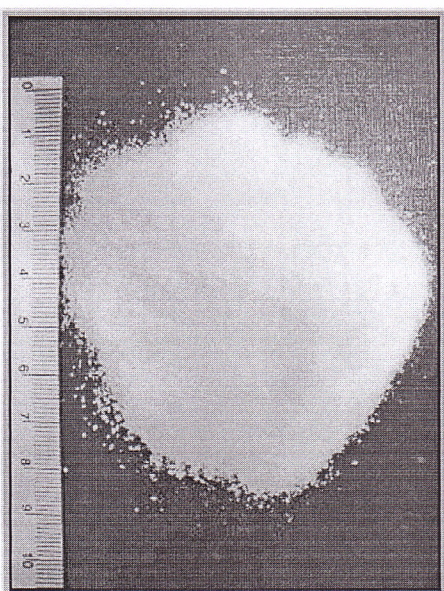
#### 6 RESPONSABILIDADE

Responsável Técnico: Rafael Luchtenberg  
CRQ 13ª Região 13201182

#### 7 ORIGEM

▪ Brasil

#### 8 FOTO





ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE IMBITUBA  
SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE

Vigilância Sanitária / Lei nº 1.254 de 12 de maio de 1993 - CNPJ/MF 82.909.409/0001-90

# ALVARÁ SANITÁRIO

ALVARÁ Nº	DATA DA EXPEDIÇÃO	PRAZO DE VALIDADE	REQUERIMENTO Nº
8089	09/05/2018	14/05/2019	

A Secretaria Municipal de Saúde, através da Vigilância Sanitária do Município de Imbituba, nos termos da Lei Municipal nº 1.254 de 12 de maio de 1993, AUTORIZA pelo presente alvará,

à **REFISA INDUSTRIA E COMERCIO LTDA**

Cód. Contribuinte: **10500**

CNPJ: **04786838000103**

situado(a) **BR 101**

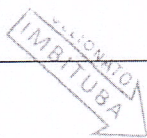
Nº S/N

no Distrito, **SAMBAQUI**

Tipo de Estabelecimento, Negócio ou Atividade:
REFINADORA E EVASADORA DE SAL
COMÉRCIO ATACADISTA DE DE ALIMENTOS
ANALISE CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

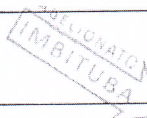
Observações e/ou Responsáveis Técnicos:

--



*Brunes*  
MUNICÍPIO DE IMBITUBA  
Secretaria Municipal de Saúde  
*Bruna Fortunato Nunes*  
Fiscal de Vigilância Sanitária - Mat. 5406

Carimbo e assinatura do Fiscal




MUNICÍPIO DE IMBITUBA  
*Sandra Mota Leal*  
Matri. 009194  
VIGILÂNCIA SANITÁRIA/AMBIENTAL  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

Carimbo e assinatura da Autoridade de Saúde responsável

O/A ESTABELECIMENTO/EDIFICAÇÃO ACIMA, ESTÁ AUTORIZADO(A) À  
FUNCIONAR/SER HABILITADA, CONFORME LEI Nº 6.320 DE 20 DE  
DEZEMBRO DE 1983 E SEUS REGULAMENTOS.

**MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO**



	<b>FICHA TÉCNICA DO CONTROLE DE QUALIDADE</b>		COD: FT-CQ-0157	<b>GDC</b>
	<b>SARDINHA EM LATA COM ÓLEO COMESTÍVEL 125g</b> <b>- 88</b>		Revisão: 03	
			Data: 05/02/2018	
			Páginas: 01 de 03	
<b>ELABORAÇÃO</b>		<b>APROVAÇÃO</b>	<b>LOCALIZAÇÃO</b>	<b>SGI</b>
Luana Berdet Ayres		Karen Cancellier Cechinel	SE - Documentos	

#### IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

**Nome do produto:** Sardinha com óleo comestível  
**Marca:** 88  
**Classificação:** Unidade de beneficiamento de produtos cárneos e pescado  
**Tipo de conserva:** Alimento de baixa acidez **pH:** entre 5,0 e 6,5  
**Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA nº:** 0157/2087

#### COMPONENTES DO PRODUTO

##### Ingredientes:

Sardinha, óleo comestível e sal. **NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM PEIXE E DERIVADOS DE SOJA.**

#### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL \*\*\*

##### Porção 60g (3 colheres de sopa):

Valor energético 146kcal=613kJ (7 %VD\*); Carboidratos 0g (0 %VD\*); Proteínas 13g (17 %VD\*); Gorduras totais 10g (18 %VD\*) das quais: gorduras saturadas 1,4g (6 %VD\*); gorduras trans 0g (%VD\*\*); gorduras monoinsaturadas 2,8g (%VD\*\*); gorduras poli-insaturadas 6,1g (%VD\*\*); ômega 3 762mg (%VD\*\*); EPA 60mg (%VD\*\*); DHA 228mg (%VD\*\*); colesterol 37mg (%VD\*\*); Fibra alimentar 0g (0 %VD\*); Sódio 261mg (11 %VD\*).

##### Porção 100g:

Valor energético 243kcal=1022kJ; Carboidratos 0g; Proteínas 22g; Gorduras totais 17g das quais: gorduras saturadas 2,3g; gorduras trans 0g; gorduras monoinsaturadas 4,7g; gorduras poli-insaturadas 10g; ômega 3 1270mg; EPA 100mg; DHA 380mg; colesterol 62mg; Fibra alimentar 0g; Sódio 435mg.

\* % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. \*\* Valor Diário não estabelecido. \*\*\* Valores referentes à fase drenada.

#### PESO DO PRODUTO

**Peso líquido: 125g**

**Peso drenado: 84g**

**Caixa de embarque: 48 latas = 6,0kg**

#### DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE

A data de fabricação, validade e lote estão impressos com *ink jet* no verso da embalagem.

**Exemplo:** **FAB:** JAN/17 **VTO:** JAN/19 **LOTE:** L 3601 C004 H1 L2 1T  
**CÓDIGO DE BARRAS PRODUTO:** 7 891167 036017  
**CÓDIGO DE BARRAS EMBALAGEM:** 1 789116703601 4  
**Validade a partir da data de fabricação:** 02 anos **Estabilidade do produto:** 10 dias a 36°C ± 1°C

#### Codificação do Lote

Código do produto	3601
Ano	C (C para 2017)
Dia	004 *
Identificação do ciclo de esterilização	H1
Identificação da linha de rotulagem	L2
Identificação do turno de produção	1T


\*4º dia do ano, considerando 001 o dia 01º de janeiro e 365 o dia 1 de dezembro.

GDC Alimentos S/A

Fábrica Alimentos: Rua Eugênio Pezzini, 500 – Cordeiros – CEP 88311-000 - Itajaí – SC Tel./Fax: (47) 3341-2600  
 Escritório: Rua São Tomé, 86 - 9º Andar – Vila Olímpia – CEP 04551-080 – São Paulo, SP - Tel: (11) 5503-6800 - Fax: (11) 5503-6854.

115



	<b>FICHA TÉCNICA DO CONTROLE DE QUALIDADE</b>		COD: FT-CQ-0157	<b>GDC</b>
	<b>SARDINHA EM LATA COM ÓLEO COMESTÍVEL 125g - 88</b>		Revisão: 03	
			Data: 05/02/2018	
			Páginas: 02 de 03	
<b>ELABORAÇÃO</b>	<b>APROVAÇÃO</b>	<b>LOCALIZAÇÃO</b>		<b>SGI</b>
Luana Berdet Ayres	Karen Cancellier Cechinel	SE - Documentos		

Fabrica Embalagens: Av. Presidente Castelo Branco, 640 – Salseiros - CEP 88311470 – Itajaí – SC Tel./Fax: (47) 3241-8800.  
 Centro de Distribuição: Rodovia BR 101, nº3750 - Salseiros - Itajaí - SC - CEP 88311-601.

**DADOS DO FABRICANTE**

**Razão Social:** GDC Alimentos S/A  
**Atividade:** Unidade de beneficiamento de produtos cárneos e pescado  
**Endereço:** Rua Eugênio Pezzini, 500 **Bairro:** Cordeiros  
**Cep:** 88311-000 **Município:** Itajaí  
**CNPJ:** 02.279.324/0001-36 **UF:** SC

**CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO**

O produto deve ser armazenado em local seco e arejado.  
 Temperatura ambiente máxima: 40°C  
 O empilhamento máximo deve ser de 06 caixas em camadas de 24 caixas totalizando 144 caixas por pallet, de acordo com as orientações na caixa de embarque. Obs.: Não sobrepor os pallets.

**APRESENTAÇÃO COMERCIAL**



**TIPO DE EMBALAGEM**

**Embalagem primária:**

Lata de alumínio esterilizável (*retort pouch*) Espessura de 120 ± 8% µm e peso de 13g. Fechamento por selagem térmica.

**Identificação do produto:**

Etiqüeta colada a bolsa impressa com as seguintes informações: nome do produto, logomarca 88, peso líquido e drenado, lista de ingredientes, informação nutricional, recomendação de manuseio após abertura, contato do SAC 0800 704 1954 e informações legais do fabricante, CNPJ, nº. de registro no Ministério da Agricultura e código de barras.

**Embalagem secundária:**

Caixa de papelão contendo 48 unidades com as seguintes informações: nome do produto, marca comercial, nº de unidades e peso líquido, informação de paletização, precauções de armazenamento, informações do fabricante e importador, carimbo do Serviço de Inspeção Federal, código de barras, data de fabricação e validade carimbada na caixa.


**Vedação da embalagem secundária:**

Cada caixa do produto é fechada com fita adesiva 3M.

GDC Alimentos S/A

Fábrica Alimentos: Rua Eugênio Pezzini, 500 – Cordeiros – CEP 88311-000 - Itajaí – SC Tel./Fax: (47) 3341-2600  
 Escritório: Rua São Tomé, 86 - 9º Andar – Vila Olímpia – CEP 04551-080 – São Paulo, SP - Tel: (11) 5503-6800 - Fax: (11) 5503-6854.



	<b>FICHA TÉCNICA DO CONTROLE DE QUALIDADE</b>		COD: FT-CQ-0157	<b>GDC</b>
	<b>SARDINHA EM LATA COM ÓLEO COMESTÍVEL 125g</b> - 88		Revisão: 03	
			Data: 05/02/2018	
			Páginas: 03 de 03	
<b>ELABORAÇÃO</b>	<b>APROVAÇÃO</b>	<b>LOCALIZAÇÃO</b>		<b>SGI</b>
Luana Berdet Ayres	Karen Cancellier Cechinel	SE - Documentos		

Fabrica Embalagens: Av. Presidente Castelo Branco, 640 – Salseiros - CEP 88311470 – Itajaí – SC Tel./Fax: (47) 3241-8800.

Centro de Distribuição: Rodovia BR 101, nº3750 - Salseiros - Itajaí - SC - CEP 88311-601.

**PARÂMETROS DE QUALIDADE**

Parâmetros químicos	Média	Limite mín.	Limite máx.
Conteúdo de histamina	-	-	10mg/100g
Conteúdo de BVT	-	-	30mg/100g
Amônia	Ausência	-	-
Contaminantes inorgânicos*	Média	Limite mín.	Limite máx.
Arsênio	-	-	1,0mg/kg
Chumbo	-	-	0,3mg/kg
Cádmio	-	-	0,1mg/kg
Merúrio	-	-	1,0mg/kg
Parâmetros físicos	Média	Limite mín. individual**	Limite máx. média
Peso líquido	500g	485g	Peso declarado – (Q*2,059)
Peso drenado	475g	460,75g	
Parâmetros microbiológicos		Parâmetros sensoriais	
Coliformes totais	Ausência	Consistência	Característico
Escherichia coli	Ausência	Cor	Característico
Salmonella spp.	Ausência	Odor	Característico/agradável
Stafilococcus aureus	Ausência	Sabor	Característico/agradável
Teste de incubação 36°C ± 1°C	S/A após 10 dias de incubação	Textura	Característico

**LEGENDA: S/A = sem alteração**

\* De acordo com a legislação da ANVISA, Resolução nº 42 de 29 agosto de 2013, para limites máximos de contaminantes inorgânicos em alimentos, considera-se as mudanças de concentração dos contaminantes decorrentes do processo de desidratação. Define-se os limites máximos considerando o produto no estado em que é oferecido ao consumidor.

\*\* Os valores de Limite Mínimo Individual fazem referência a Portaria Inmetro nº 248 de 17 de julho de 2008. GDC Alimentos S/A

Fábrica Alimentos: Rua Eugênio Pezzini, 500 – Cordeiros – CEP 88311-000 - Itajaí – SC Tel./Fax: (47) 3341-2600



## ▶ Consulta de Estabelecimento Nacional

### ▶ Dados do Estabelecimento Nacional

CNPJ: 02.279.324/0001-36

Fantasia: GDC ALIMENTOS

Razão: GDC ALIMENTOS S/A

Dados Gerais \ Áreas de Atuação \ Categorias/Classes \ Ocorrências \ Habilitações

SIF: 2087

Data de Reserva: 23/12/1966

Data de Registro: 27/04/1976

Nr. Processo: MA - 32/004995/1966

Situação: Ativo

Endereço:

Logradouro: RUA EUGENIO PEZZINI, 500

Bairro: CORDEIROS

CEP: 88.311-000

Município: ITAJAÍ

UF: SC

Telefone: (47) 3341-2600

Fax: (47) 3341-2600

E-Mail: solangemedeiros@gomesdacosta.com.br

Site: www.gomesdacosta.com.br

Nome

CARNE

PESCADO

Descrição (Categoria / Classe)

UNIDADE DE BENEF. DE PESCADO E PROD. DE PESCADO - P07 / CP1 - CONSERVA DE PESCADO

UNIDADE DE BENEF. DE CARNE E PROD. CÂRNEOS - C16 / PC3 - PRODUTOS CÂRNEOS - ATÉ 3.000 T/D

Data

Descrição

03/08/2017

Pescado. União Europeia (UE). Exclusão. Processo nº 21000.021923/2017-21.

Nova Consulta