



## AÇAÍ OAKBERRY BIOLÓGICO

FIT-QUA-047  
Nº Revisão: 00  
Revisão: 16/10/2023

### CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

<b>NOME DO PRODUTO</b>	Sorbet de açaí biológico OAKBERRY
<b>DESCRIÇÃO</b>	Sorbet de açaí elaborado a partir de açaí congelado com aroma natural guaraná.
<b>CLASSIFICAÇÃO</b>	Sorbet de fruta.
<b>INGREDIENTES</b>	Açaí biológico (50%), água, açúcar demerara biológico, calda de agave azul biológico, maltodextrina biológica, estabilizador: alginato de sódio, emulsificador: goma xantana, aroma natural de guaraná e acidificante: ácido cítrico.
<b>PROCEDÊNCIA</b>	Santa Isabel do Pará, Pará, Brasil.
<b>pH</b>	Mín.: 4,00 / Nominal: 4,45 / Máx.: 4,50
<b>Brix°</b>	Mín.: 17,0 / Nominal: 18,0 / Máx.: 20,0
<b>ASPECTO</b>	Congelado
<b>COR</b>	Roxo
<b>ODOR</b>	Característico do açaí
<b>SABOR</b>	Característico do açaí
<b>ORIGEM</b>	Vegetal

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parâmetros	Especificação	Referência
Salmonella sp.	Ausente em 25 g	Resolução Da Diretoria Colegiada - RDC Nº 724, de 1º de julho de 2022
E. coli	Ausente	
Staphylococcus Coagulase Positiva	5,0 x 10 <sup>2</sup>	
Enterobacteriaceae /g	Máx. 10 <sup>2</sup> UFC/g	
Bolores e Leveduras	1,0 x 10 <sup>3</sup> UFC/g	

Elaborado por:	Revisado por:	Aprovado por:
Marcos Daniel	Mariane Martins	Joelita Lima



## AÇAÍ OAKBERRY BIOLÓGICO

FIT-QUA-047  
Nº Revisão: 00  
Revisão: 16/10/2023

### CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS

Parâmetros	Especificação	Referência
Areia ou cinzas insolúveis em ácido	Máx. 1,5%	RDC nº 623, de 09 de março de 2022
Ácaros	Máx. 5 ácaros mortos	
Partículas maiores que 2mm	Ausente	

\*Livre de contaminantes físicos, como: Matérias estranhas indicativas de riscos à saúde humana, presença de insetos ou vestígios de sua atividade.

\*\*Analise realizada anualmente.

### CARACTERÍSTICAS DE CONTAMINANTES INORGÂNICOS

Parâmetros	Especificação	Referência
Arsênio	0,10 mg/kg	Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 722 e IN nº 160 de 01/07/2022
Cádmio	0,05 mg/kg	
Chumbo	0,10 mg/kg	
Cobre	10,0 mg/kg	

Análise realizada anualmente.

### ALERGÊNICOS

Ausente de alergênicos	RDC 727 de 01 de julho de 2022
Os residuais atendam aos limites estabelecidos pelo Codex Alimentarius Commission e Monografias da ANVISA. Os parâmetros de agroquímicos residuais são analisados anualmente em um laboratório externo.	

### OGM

Livre de OGM	Lei nº 11.105 – 24 de março de 2005 – artigo 40 DECRETO Nº 4.680, DE 24 DE ABRIL DE 2003
--------------	---

Elaborado por: Marcos Daniel	Revisado por: Mariane Martins	Aprovado por: Joelita Lima
---------------------------------	----------------------------------	-------------------------------



## AÇAÍ OAKBERRY BIOLÓGICO

FIT-QUA-047  
Nº Revisão: 00  
Revisão: 16/10/2023

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL			
	Por 100 g	Por 60 g	%DR* por 60 g
Energia	361 kJ / 86 kcal	217 kJ / 52 kcal	3
Lípidos	2,3 g	1,4g	2
dos quais saturados	0,6 g	0,4 g	2
Hidratos de carbono	15 g	9 g	3
dos quais açúcares	14 g	8,4 g	9
Fibra	1,8 g	1,1 g	
Proteínas	0,4 g	0,2 g	0
Sal	0,09 g	0,05 g	1

\*Dose de referência (DR) - Dose de referência para um adulto médio (8 400 kJ/2 000 kcal).  
Porção: 60g (1 bola)  
Porções por embalagem: 6 porções

### MODO DE PREPARO

Produto pronto para consumo.

### CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO NO RECEBIMENTO

Na OAKBERRY, para fins de recebimento de insumos, é **obrigatório e exigido** o Certificado de Análises (laudo), do lote recebido.

Cada Lote deve vir com seu Certificado de Análises, constando os seguintes itens:

- Tipo de produto, com o número do pedido;
- Data de fabricação e prazo de validade;
- Número do lote;
- Número da nota fiscal;
- Quantidade;
- Testes físico-químicos pertinentes ao insumo recebido.

Elaborado por:	Revisado por:	Aprovado por:
Marcos Daniel	Mariane Martins	Joelita Lima



## AÇAÍ OAKBERRY BIOLÓGICO

FIT-QUA-047  
Nº Revisão: 00  
Revisão: 16/10/2023

### RASTREABILIDADE

Data de validade e lote vide impresso na embalagem.

### VALIDADE

18 meses a partir da data de fabricação.

### ARMAZENAMENTO

Manter congelado a -18°C ou mais frio.

### TRANSPORTE

Veículo com sistema de circulação de ar congelado, fechado, que atenda às condições de higiene, garantindo a integridade do material em temperatura de -18°C ou mais frio (conforme Resolução RDC/ANVISA Nº 267/2003).

### EMBALAGEM

<b>Item 1,5 L: Embalagem Primária</b>	Pote, tampa e cinta contendo 1,5 L.
<b>Item 1,5 L: Embalagem Secundária</b>	Caixa de papelão ondulado contendo 8 unidades do item primário.
<b>Item 473 mL: Embalagem Primária</b>	Pote e tampa em papel cartonado contendo 473 mL.
<b>Item 473 mL: Embalagem Secundária</b>	Caixa de papelão ondulado contendo 6 unidades do item primário.

Elaborado por:	Revisado por:	Aprovado por:
Marcos Daniel	Mariane Martins	Joelita Lima



## AÇAÍ OAKBERRY BIOLÓGICO

FIT-QUA-047  
Nº Revisão: 00  
Revisão: 16/10/2023

### USO PRETENDIDO E RAZOAVELMENTE ESPERADO

Produto destinado para consumo congelado e/ou como ingrediente de preparações alimentícias.

### USUÁRIOS CONSUMIDORES VULNERÁVEIS

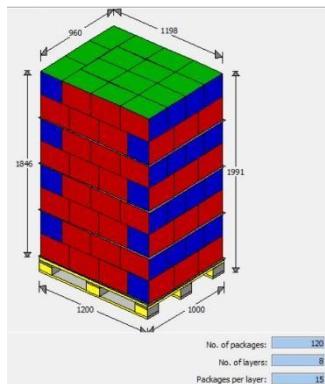
Produto destinado à população em geral, exceto para diabéticos.

### REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE OU AGRICULTURA

Produto isento de registro sanitário conforme resolução da ANVISA/RDC nº 27 de 06 de agosto de 2010 ou ANVISA/RDC nº 278 de 22 de setembro de 2005. Código 4200012.

### PALETIZAÇÃO (1,5 L)

Lastro:	Altura:	Palete:
15 caixas	8 caixas	120 caixas



Elaborado por:	Revisado por:	Aprovado por:
Marcos Daniel	Mariane Martins	Joelita Lima

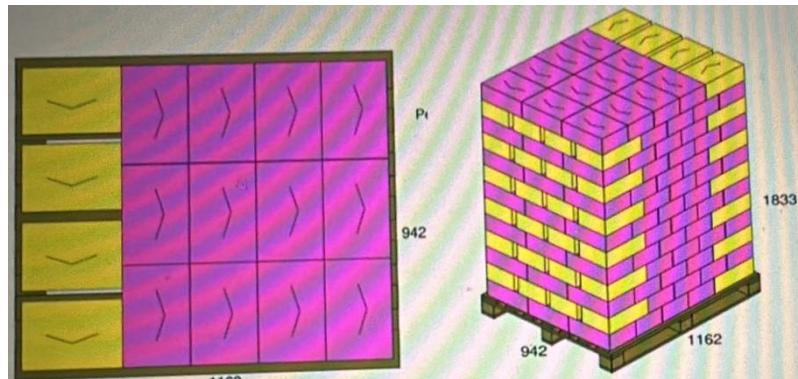


## AÇAÍ OAKBERRY BIOLÓGICO

FIT-QUA-047  
Nº Revisão: 00  
Revisão: 16/10/2023

### PALETIZAÇÃO (473 mL)

Lastro:	Altura:	Palete:
16 caixas	13 caixas	208 caixas



### LOCAL DE FABRICAÇÃO

Flor de Açaí Indústria e Comércio LTDA. Rod. PA, Km 03, zona rural, CEP 68.790-000-Santa Izabel do Pará – CNPJ:16.882.484/0001-80, Indústria Brasileira. Produzido no Pará. Product of Brazil. Produced in Pará. Producto de Brasil. Producido em Pará.

### HISTÓRICO DE REVISÃO

Nº Revisão	Data	Alterações
00	03/02/2025	Elaboração do documento

Elaborado por:	Revisado por:	Aprovado por:
Marcos Daniel	Mariane Martins	Joelita Lima