

	Ficha Técnica – Erva-Mate Barão Tradicional – 500g e 1kg	Código: FT 75	Revisão: 21
		Data: 04/08/2023	Página 1 de 4

1. DIFUSÃO CONTROLADA

Esta especificação deve ser arquivada em local seguro e de fácil acesso aos responsáveis pela produção e qualidade da matéria-prima em questão, não podendo a mesma ser copiada.

2. NOME DO PRODUTO

Erva-mate Barão Tradicional

3. INGREDIENTES / NOME CIENTÍFICO

Folhas e ramos de erva-mate / *Ilex paraguariensis* St. Hill

4. MERCADO

Interno e externo.

5. FLUXOGRAMA

Limpeza do erval > Colheita > Transporte da matéria-prima > Recepção > Classificação > Armazenamento > Sapeco > Trituração > Secagem em Processo Rotativo > Armazenamento/Transporte > Soque > Embalagem > Armazenamento e/ou Expedição.

6. PROCESSO DE FABRICAÇÃO DO PRODUTO

Produto constituído de folhas e ramos de erva-mate, obtido por processos tecnológicos adequados a espécie, sendo a matéria-prima adquirida de fornecedores devidamente selecionados e qualificados. O processo de industrialização está baseado primeiramente na seleção do fornecedor, após faz-se a análise visual e organoléptica da matéria-prima no recebimento desta, na empresa. Em sequência o produto é processado, conforme o fluxograma (Item 5). O produto é utilizado exclusivamente na preparação de bebidas alimentícias por infusão ou decocção em água potável.

7. APRESENTAÇÃO DO PRODUTO NAS EMBALAGENS

O produto industrializado é embalado em embalagens de plástico com alumínio, seladas automaticamente, sendo o peso controlado e inspecionado em balança. Cada embalagem deverá

Revisado por: Cristieli Follador Farina - Controle de Qualidade	Verificado por: Ana Paula Picolo - Eng ^a de Alimentos CREA/RS 209776
---	---

	Ficha Técnica – Erva-Mate Barão Tradicional – 500g e 1kg	Código: FT 75	Revisão: 21
		Data: 04/08/2023	Página 2 de 4

conter o nome do fabricante, lote de fabricação, prazo de validade, peso líquido, isenção do Registro M. S., instruções de armazenamento e modo de preparo. Todas as unidades deverão estar íntegras, sem qualquer sinal de violação.

8. EMBALAGEM PARA TRANSPORTE

Os pacotes são embalados em caixas de papelão, fechados com fita adesiva, e em seguida são agrupados em pallets e paletizados.

9. ESPECIFICAÇÕES DA EMBALAGEM

Embalagem Primária: pacotes de plástico, selados automaticamente.

Embalagem Secundária: caixas de papelão, fechados com fita adesiva.

10. ESPECIFICAÇÕES

10.1 CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

CARACTERÍSTICAS DA QUALIDADE	VALOR ASSEGURADO	ESPECIFICAÇÕES
Aspecto	Próprio do produto	Folhas, hastes, pecíolos e pedúnculos fragmentados
Cor	Própria do produto	Próprio do produto
Odor	Próprio do produto	Próprio do produto
Sabor	Próprio do produto	Próprio do produto pronto para consumo

Conforme: Portaria nº 519, de 26 de junho de 1998.

10.2 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microrganismo	Tolerância para amostra Indicativa	n	c	m	M
Salmonella/25g	Ausência	5	0	Ausência	-
Escherichia coli/g	10 ³	5	3	10 ²	10 ³

Conforme: Res.- IN Nº161, de 1º de julho de 2022.

Legenda: n = número de amostras.

c = número de resultados entre m e M.

m = separa o lote aceitável ou lote com qualidade intermediária aceitável.

M = limite que separa o limite aceitável do inaceitável

Revisado por: Cristieli Follador Farina - Controle de Qualidade	Verificado por: Ana Paula Picolo - Eng ^a de Alimentos CREA/RS 209776
---	---

	Ficha Técnica – Erva-Mate Barão Tradicional – 500g e 1kg	Código: FT 75	Revisão: 21
		Data: 04/08/2023	Página 3 de 4

10.3 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

CARACTERÍSTICAS DA QUALIDADE	VALOR ASSEGURADO	ESPECIFICAÇÃO
Umidade (máx.) % g/100g	7,5	9,0
pH (máx.)	6,0	-
Acidez (máx.) g% /100g	0,9	-
Cinzas (máx.) % g/100g	7,0	7,0
Cinzas Insol. Em HCl (máx.) %g/100g	1,0	1,0
Extrato Aquoso (máx.) % g/100g	25	25
Óleos essenciais (mín.) % g/100g	-	-
Cafeína (mín.) % g/100g	0,5	0,6
Cádmio (máx.) mg/kg	0,4	0,4
Chumbo (máx.) mg/kg	0,6	0,6

Conforme: Portaria nº 519 de 26 de junho de 1998.

10.4 CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

CARACTERÍSTICAS DA QUALIDADE	VALOR ASSEGURADO	ESPECIFICAÇÃO
Fragmentos de insetos próprios da cultura	Máximo 15/10g	Máximo 15/10g
Fragmento de outros insetos	Ausência em 10g	Ausência em 10g
Insetos e ácaros vivos	Ausência em 10g	Ausência em 10g
Insetos próprios da cultura e ácaros mortos inteiros	Máximo 2/10g	Máximo 2/10g
Excremento de animais	Ausência em 10g	Ausência em 10g
Pêlos de roedor	Ausência em 10g	Ausência em 10g
Elementos histológicos estranhos	Ausência em 5g	Ausência em 5g
Amidos estranhos	Ausência em 5g	Ausência em 5g
Sujidades pesadas	Máximo 150 mg/10g	Máximo 150 mg/10g
Outras matérias estranhas	Ausência em 10g	Ausência em 10g

Conforme: Portaria nº 519, de 26 de junho de 1998.

10.5 INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

A Resolução RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020, aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. No entanto, o presente Regulamento Técnico não se aplica às especiarias, café, erva-mate e espécies vegetais para chás, que dispensam a publicação da tabela nutricional.

Revisado por: Cristieli Follador Farina - Controle de Qualidade	Verificado por: Ana Paula Picolo - Eng ^a de Alimentos CREA/RS 209776
---	---

	Ficha Técnica – Erva-Mate Barão Tradicional – 500g e 1kg	Código: FT 75	Revisão: 21
		Data: 04/08/2023	Página 4 de 4

11. INFORMAÇÕES DE LOTE E CONSERVAÇÃO

O lote é feito conforme a data de fabricação. O prazo de validade do produto será de 90 dias, desde que seja mantido em lugar seco e arejado.

12. INFORMAÇÕES

E-Mail: eng.alimentos@baraoervamate.com.br ; vendas@baraoervamate.com.br

SAB – Serviço de Atendimento Barão (54) 3523-1288 sab@baraoervamate.com.br

Revisado por: Cristieli Follador Farina - Controle de Qualidade	Verificado por: Ana Paula Picolo - Eng ^a de Alimentos CREA/RS 209776
---	---