


| | | |
|---|---|---|
|  | FOLHA DE ESPECIFICAÇÃO SAL GROSSO CHURRASCO 1 kg | Nº FE-GISA-010 Pág. 1/5 |
| | | ELABORAÇÃO: 14/08/2019 REV.: 04 REVISÃO: 15/12/2022 PROCESSO EMITENTE: GERÊNCIA |

1 EMISSÃO E APROVAÇÃO

| RESPONSABILIDADE | NOME | FUNÇÃO | PROCESSO | ASSINATURA |
|------------------|--------------------------------|----------------------|-------------|------------|
| EMITENTE | Beliza Maria de Souza Pinheiro | Responsável Técnica | Laboratório | |
| APROVADOR | Kléber Rodrigues Santos | Gerente de Operações | Gerência | |

2 DESCRIÇÃO COMPLETA DO PRODUTO:

Sal marinho obtido a partir da precipitação e cristalização por evaporação da água do mar submetido ao processo de moagem e refino. Produto do tipo Grosso iodado Churrasco, isento de sujidade e outras impurezas capazes de provocar alterações do alimento. Produto beneficiado e empacotado conforme os parâmetros estabelecidos pela Legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação e o programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle.

2.1 Características Organolépticas¹:

- Aspecto: Aspecto sólido de granulometria uniforme.
- Cor: Branca.
- Sabor: Característico (salino).
- Odor: Inodoro.

2.1.1 Outros:

- Característica: Higroscópico.
- Alergênicos²: Não contêm.
- Microrganismos: Ausentes.
O sal não é propício ao desenvolvimento de microrganismos.
- GMO: Isento.
- Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas³: Ausentes

2.2 Parâmetros e Especificações

2.2.1 Físico-químicos¹:

¹ Decreto nº 75697, de 06 de maio de 1975.

² RDC Nº 727, de 1º de julho de 2022

³ RDC Nº 623, de 9 de março de 2022

| Análise Crítica SGQ | | | | | | | |
|---------------------|--|-----|--|-----|--|-----|--|
| / / | | / / | | / / | | / / | |
| / / | | / / | | / / | | / / | |
| / / | | / / | | / / | | / / | |



FOLHA DE ESPECIFICAÇÃO
SAL GROSSO CHURRASCO 1 kg

Nº FE-GISA-010

Pág. 2/5

ELABORAÇÃO: 14/08/2019
REV.: 04
REVISÃO: 15/12/2022
PROCESSO EMITENTE:
GERÊNCIA

| Parâmetro | Mínimo (%) | Máximo (%) |
|-------------------------------------|------------|------------|
| Cloreto de sódio (NaCl) (base seca) | 99,50 | - |
| Insolúvel (em H ₂ O) | - | 0,100 |
| Umidade | - | 0,200 |
| Cálcio (Ca) | - | 0,070 |
| Magnésio (Mg) | - | 0,050 |
| Sulfato (SO ₄) | - | 0,210 |
| Sódio (Na) | 39,15 | - |

2.2.1.1 Ao Sal do tipo Grosso Churrasco são adicionados os insumos Ferrocianeto de Sódio¹ e Iodato de Potássio, conforme os parâmetros especificados na tabela abaixo:

| Parâmetro | Unidade | Mínimo | Máximo |
|-----------------------|---------|--------|--------|
| Ferrocianeto de Sódio | (mg/kg) | - | 5 |
| Iodo ⁴ | (mg/kg) | 15 | 45 |

2.2.2 Contaminantes⁵

| Parâmetro | Unidade | Límite |
|---------------|---------|---------|
| Mercúrio (Hg) | (mg/kg) | Max 0,1 |
| Arsênio (As) | (mg/kg) | Max 0,5 |
| Cádmio (Cd) | (mg/kg) | Max 0,5 |
| Chumbo (Pb) | (mg/kg) | Max 2,0 |
| Cobre (Cu) | (mg/kg) | Max 2,0 |

2.2.3 Análise Granulométrica Sal Grosso Churrasco

| Peneira | Porcentagem (%) | | Observação |
|---------|-----------------|------------|------------|
| | Mínimo (%) | Máximo (%) | |
| 4,75 mm | - | 3 | Retido |
| 2,36 mm | 20 | 65 | Retido |
| 1,18 mm | 25 | 70 | Retido |
| 1,18 mm | - | 10 | Passando |

3 PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO:

Dois anos após a fabricação do produto.


⁴RDC Nº 604, de 10 fevereiro de 2022

⁵RDC Nº 722, de 1º de julho de 2022

4 REQUISITOS PARA A EMBALAGEM:

| Análise Crítica SGQ | | | | | | | |
|---------------------|--|-----|--|-----|--|-----|--|
| / / | | / / | | / / | | / / | |
| / / | | / / | | / / | | / / | |
| / / | | / / | | / / | | / / | |

CÓPIA NÃO CONTROLADA

| | | |
|---|---|---|
|  | FOLHA DE ESPECIFICAÇÃO SAL GROSSO CHURRASCO 1 kg | Nº FE-GISA-010 Pág. 3/5 |
| | | ELABORAÇÃO: 14/08/2019 REV.: 04 REVISÃO: 15/12/2022 PROCESSO EMITENTE: GERÊNCIA |

4.1 Consumo Humano:

| Consumo Humano | | | |
|-----------------|------------|--|--|
| Tipo | Embalagem | Componentes | Formação |
| Fardo 10 X 1 kg | Primária | Pacote Polietileno 1 kg | - |
| | Secundária | Fardo Polietileno 10 kg | - |
| | Terciária | Polietileno (filme <i>stretch</i>) Chapa de papel <i>Pallet</i> Madeira | 16 fardos/camada* 10 camadas Peso líq: 1600 kg |
| Fardo 30 X 1 kg | Primária | Pacote Polietileno 1 kg | - |
| | Secundária | Fardo Polietileno 30 kg | - |
| | Terciária | Polietileno (filme <i>stretch</i>) Chapa de papel <i>Pallet</i> Madeira | 7 fardos/camada 8 camadas Peso líq: 1680 kg |

*A formação do *pallet* pode variar de acordo com o que o cliente requisite.

Nota: Resoluções a serem atendidas referentes a embalagens plásticas em contatos com alimentos:

RDC Nº 52, de 26 de novembro de 2010

RDC Nº 51, de 26 de novembro de 2010

RDC Nº 105, de 19 de maio de 1999

RDC Nº 326, de 3 de dezembro de 2019

RDC Nº 589, de 20 de dezembro de 2021

4.2 Sistema de codificação:

A abertura de lote para produto acabado é diária. O número do lote contém quatro dígitos, é sequencial e em ordem crescente. Há impresso nas embalagens: Lote; Data de fabricação e Data de validade. Em relação aos aditivos usados, na embalagem há descrição dos ingredientes adicionados, ferrocianeto de sódio e iodato de potássio.


4.3 Informação nutricional

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | | |
|--|-------|-----|-------|
| Porções por embalagem: 1000 | | | |
| Porção: 1 g (1/4 colher de chá) | | | |
| | 100 g | 1 g | % VD* |
| Sódio (mg) | 39000 | 390 | 20 |
| Iodo (µg) | 2500 | 25 | 17 |
| *Percentual de valores diários fornecidos pela porção. | | | |
| Não contém quantidades significativas de valor energético, carboidratos, açúcares totais, açúcares adicionados, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e fibras alimentares. | | | |

Este produto é enriquecido com 15 mg a 45 mg de iodo por quilograma.

| Análise Crítica SGQ | | | | | | | |
|---------------------|--|-----|--|-----|--|-----|--|
| / / | | / / | | / / | | / / | |
| / / | | / / | | / / | | / / | |
| / / | | / / | | / / | | / / | |

CÓPIA NÃO CONTROLADA

| | | |
|---|----------------------------------|---|
|  | FOLHA DE ESPECIFICAÇÃO | Nº FE-GISA-010 |
| | SAL GROSSO CHURRASCO 1 kg | Pág. 4/5 ELABORAÇÃO: 14/08/2019 REV.: 04 REVISÃO: 15/12/2022 PROCESSO EMITENTE: GERÊNCIA |

INGREDIENTES:

Cloreto de sódio, iodato de potássio e antiumectante ferrocianeto de sódio (INS 535).

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

5 REQUISITOS PARA O TRANSPORTE:

O produto é expedido da Salina Diamante Branco (Galinhos – RN), em carretas com o lastro limpo e carga coberta com lona impermeável.

6 REQUISITOS PARA CONSERVAÇÃO/ESTOCAGEM DO PRODUTO:

Por se tratar de um produto higroscópico, para manter sua fluidez e suas outras características deve-se conservar em local seco, fresco e inodoro, protegido da luz, na própria embalagem ou em recipiente fechado, afastado das paredes, estocar sobre *pallets*, nunca direto sobre o piso. Não estocar próximo de produtos que ofereçam riscos de contaminação por cheiro forte, por inseto, roedores ou por agentes químicos. Entre o produto e o estrado deverá conter uma chapa de papel/filme no intuito de protegê-lo. Os *pallets* com o produto final, exceto big bags, deverão ser envelopados (*stretch*).

6.1 Vulnerabilidade nos alimentos

A vulnerabilidade a fraudes e a contaminação intencional alimentares na SDB é mitigada mediante monitoramento de processo através de análises físico-químicas, acesso restrito de áreas críticas e equipamentos, sistema de fechamento de reservatórios de água, monitoramento de câmeras em todas as instalações, rastreabilidade dos lotes, checklist para liberação de carreta (checklist para liberação do produto acabado), código ético de conduta, treinamentos, avaliação de fornecedores, portaria com porteiro 24h, catraca, cancela e acesso restrito as áreas.


7 TIPO DE INSPEÇÃO A SER REALIZADA (INCLUSIVE MÉTODO DE ANÁLISE):

Conforme plano de amostragem e análise, segundo o formulário Inspeção e Ensaio para Qualidade (Anexo I do procedimento P-08-SLAB-001).

8 CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO:

Os parâmetros acima especificados são utilizados para aceitação do produto e servem para avaliação de custos de fabricação e histórico de fornecimento.

| Análise Crítica SGQ | | | | | | | |
|---------------------|--|-----|--|-----|--|-----|--|
| / / | | / / | | / / | | / / | |
| / / | | / / | | / / | | / / | |
| / / | | / / | | / / | | / / | |

| | | |
|---|--|---|
|  | <u>FOLHA DE ESPECIFICAÇÃO</u> SAL GROSSO CHURRASCO 1 kg | Nº FE-GISA-010 Pág. 5/5 |
| | | ELABORAÇÃO: 14/08/2019 REV.: 04 REVISÃO: 15/12/2022 PROCESSO EMITENTE: GERÊNCIA |

9 NATUREZA DA REVISÃO:

| Revisão | Alteração | Data |
|---------|--|------------|
| 03 | Item 2.2.3. Revisão da Análise Granulométrica. Atualização da Resolução 3. Item 4.1.1. Sistema de codificação 6.1 Vulnerabilidade nos alimentos | 16/06/2021 |
| 04 | Item 4. Inserção do subitem 4.3 informação nutricional; Item 6. Revisão da Vulnerabilidades dos alimentos no subitem 6.1; Item 10. Exclusão da Gerência Industrial da distribuição; Atualização das resoluções | 15/12/2022 |

10 DISTRIBUIÇÃO:

Laboratório, Comercial, Beneficiamento e Produção.

| Análise Crítica SGQ | | | | | | | |
|---------------------|--|-----|--|-----|--|-----|--|
| / / | | / / | | / / | | / / | |
| / / | | / / | | / / | | / / | |
| / / | | / / | | / / | | / / | |