

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO		Pág.:	1
			1° rev.:	29/04/25
			Doc:	FT001
			Rev.:	02
			Data:	14/04/26
	Título:	FICHA TÉCNICA DE CONTROLE DE QUALIDADE – MISTURA PARA EMPANAR PREMIUM		
Verificado por:	João Carlos Vallim Junior	Área:	Responsável técnico	
Aprovado por:	João Carlos Vallim Junior	Área:		

1.	DADO GERAIS
DENOMINAÇÃO DE VENDA	Mistura Clara para Empanar

2.	IDENTIFICAÇÃO FABRICANTE/DISTRIBUIDOR
Rotí Industria e Comercio de Alimentos Ltda. Endereço: Rua Danilo Valbuza 310 B – Caieiras – SP Contato: (11) 3777-9470 CNPJ: 51.749.730/0001-20 I.E.: 239.196.167.119	

3.	DEFINIÇÃO DO PRODUTO
Mistura para Empanar Premium: é um produto a base de farinha de trigo e fécula de mandioca. Os ingredientes passam por um processo de cocção e secagem a alta temperatura.	

4.	INGREDIENTES
Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fécula de mandioca e corante de extrato de urucum base norbixina. ALERGÊNICOS: CONTEM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER SOJA, CEVADA, CENTEIO, AVEIA E TRITICALE. CONTÉM GLÚTEN.	

5.	PRAZO DE VALIDADE
180 Dias	

6.	DESCRIÇÃO DA EMBALAGEM
Embalagem de 20 kg: Sacos plásticos impresso PEBD, inodoro e atóxico. Embalagem de 1 kg: Filme laminado de material PEBD +BOPP técnico, inodoro e atóxico. Embalagem de 400 g: Filme laminado de material PEBD +BOPP técnico, inodoro e atóxico. Para os três tipos de embalagens, as informações como data de validade, fabricação e lote serão datadas de acordo a cada produção.	

7.	TIPO E QUANTIDADE
Mistura para empanar Premium: 20 kg, 1 kg e 400 g.	

8. CONDIÇÕES E ARMAZENAMENTO

Conservar em local seco e fresco. Ideal consumir em até 20 dias após aberto.

Manter afastado de produtos que não sejam alimentos

Empilhar sobre pallets ou estrados limpos, conservados, suspensos do chão, afastados das paredes e teto.

9. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		100 g	30 g	%VD*
Porções por emb.: Cerca de 33 Porção: 30 g (3/5 xícara)	Valor energético (kcal)	359	106	5
	Carboidratos (g)	75	22	7
	Açúcares totais (g)	2,1	0,6	
	Açúcares adicionados (g)	0	0	0
	Proteínas (g)	10	3,1	6
	Gorduras totais (g)	2,1	0,6	1
	Gorduras saturadas (g)	0,5	0,1	1
	Gorduras trans (g)	0	0	0
	Fibras alimentares (g)	3	0,9	4
	Sódio (mg)	6,6	2	0

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

*Segundo RDC429-IN 75 08/10/2020.

10. CARACTERÍSTICAS

Principais características

- O revestimento é firme e crocante
- Reduz o consumo de óleo durante a fritura

Indicações de uso

- Para todo tipo de Empanados

Sugestão de preparo

- Tempere seu alimento
- Passe no ligante da sua preferência
- Empane com a Mistura ROTI PREMIUM
- Durante o empanamento, pressione levemente o alimento para melhor aderência
- Frite em óleo bem quente e sirva.

10.1. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

- Aspecto: Grânulos homogêneos
- Cor: Amarelo alaranjado claro
- Sabor: Característico

10.2. CARACTERÍSTICAS MICRO E MACROSCÓPICAS

- Ausência de impurezas ou quaisquer substâncias estranhas.

*Segundo RDC Nº 623, de 09 de março de 2022.

10.3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

E. coli	Max 10 ²
Salmonella Spp	Ausente em 25 g
Bacillus Cereus	Max 10 ³

*Segundo RDC724-IN 161 01/07/2022

10.4. CARACTERÍSTICAS METAIS PESADOS E MICOTOXINAS

Limites máx. Tolerados de Metais	LMT (mg/kg)	Limites máx. Tolerados Micotoxinas	LMT (µg/kg)
Arsênio Total	0,2	Aflatoxinas (B1, B2, G1, G2)	5
Cádmio	0,2	Desoxinivalenol (DON)	1000
Chumbo	0,2	Ocratoxina A	20
*Segundo RDC 722 IN 160 01/ 07/2022.		Zearalenona	100

10.5. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Umidade: 12% máx.

Densidade aparente: 0,75-0,85 g/cm³

Granulometria

	Peneira	Abertura	Mistura para empanar
Tyler	10	2 mm	0,0% - 0,5%
Tyler	18	1 mm	0,0% - 0,5%
Tyler	20	850 µm	2,0% - 12%
Tyler	45	355 µm	60,0% - 70%
Fundo			16,0% - 28%

10.6. ALERGÊNICOS

Lista de alergênicos	Presente intencional / ou não intencional	Ausente
Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas	X	
Crustáceos e derivados		X
Ovos e derivados		X
Peixes e derivados		X
Amendoim e derivados		X
Soja e derivados	X	
Leites e derivados de todas as espécies de animais mamíferos		X
Amêndoa (<i>Prunus dulcis</i> , sin.: <i>Prunus amygdalus</i> , <i>Amygdalus communis</i> L.)		X
Avelãs (<i>Corylus spp.</i>)		X
Castanha-de-caju (<i>Anacardium occidentale</i>) e derivados		X
Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará (<i>Bertholletia excelsa</i>).		X
Macadâmias (<i>Macadamia spp.</i>)		X
Nozes (<i>Juglans spp.</i>)		X
Pecãs (<i>Carya spp.</i>) e derivados		X
Pistaches (<i>Pistacia spp.</i>)		X
Pinoli (<i>Pinus spp.</i>)		X
Látex Natural		X
*Dióxido de enxofre ou sulfitos >10mg/kg		X
Aipo		X
Mostarda		X
Gergelim		X
Tremoço ou derivados		X
Moluscos		X
Glúten		X
Lactose		X

11. REGISTRO DAS REVISÕES

12. REVISÃO 00: Criação do documento 11/03/2025
13. REVISÃO 01: Acrescento de informações do produto e formatação 29/04/2025
14. Revisão 02: Alteração da granulometria mesh 45 e acrescentar densidade aparente - 14/04/2026



Carlos Vallim Junior
Responsável técnico