

## RECOMENDAÇÃO DE USO

Código: MUP - 01

Setor: Gestão da Qualidade

Técnica Resp.: Beatriz Taveira

Função e/ou atividade: Auxiliar da qualidade

### OBJETIVO

Orientar sobre a correta utilização de bandejas, potes, tampas, discos, pranchas e hamburgueiras para que seja cumprido na sua totalidade a função de conter, armazenar e transportar o produto nela envasado sem gerar contaminações aos alimentos.

### INFORMAÇÕES DO PRODUTO

Embalagens descartáveis termoformadas em poliestireno expandido (EPS).

### RECOMENDAÇÕES DE USO

- Não utilizar no forno convencional e/ ou micro-ondas para aquecer alimentos, uma vez que os produtos não foram projetados para este tipo de processo térmico. Além de não ser recomendado sob o ponto de vista da segurança dos alimentos;
- Projetados para conter, armazenar e transportar alimentos para consumo imediato ou para armazenamento, ou seja, contato direto com alimentos;
- Podem ser mantidos na geladeira ou freezer;
- Manipular com cuidado para prevenir contra rasgos e furos;
- Recomenda-se utilizar apenas 1 vez.

Embalagens disponíveis.

Rev.: 01  
Página: 2 de 3



## **CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS**

- Mantêm a temperatura do alimento por maior tempo, seja ele quente ou frio;
- Baixa condutibilidade térmica, evitando o desconforto térmico do usuário;
- Baixa absorção de água;
- Alta resistência química;
- Resistente a microrganismos.

Rev.: 01  
Página: 3 de 3

## **ESTOCAGEM**

- Manter na embalagem original, em ambiente limpo, seco, sem incidência direta de luz solar e livre de umidade;
- Não armazenar próximo a produtos químicos, risco de incêndio.

## **VALIDADE**

Indeterminada, se seguida a recomendação de ESTOCAGEM apresentada anteriormente.

## **ALIMENTOS QUE PODEM TER CONTATO**

Alimentos aquosos não ácidos | Alimentos aquosos ácidos | Alimentos gordurosos | Aquosos não ácidos contendo gorduras e óleos | Aquosos ácidos contendo gorduras e óleos | Aquosos não ácidos, alcoólicos e gordurosos | Secos não gordurosos | Secos gordurosos.

## **ORIENTAÇÕES COMPLEMENTARES SOBRE O ARMAZENAMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS**

A RDC 216 Anvisa orienta que após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura de até 40°C (quarenta graus Celsius) por, no máximo 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento. Cadeia quente: Temperatura 40°C (igual ou maior) => tempo de distribuição/ consumo máximo de 6 horas. Cadeia quente: Temperatura 40°C (igual ou menor => tempo de distribuição/ consumo máximo de 1 hora. Cadeia fria: Temperatura entre 10 a 21°C => Tempo de distribuição/consumo máximo de 2 horas. Cadeia fria: Temperatura acima 21°C => Tempo de distribuição/consumo máximo de 1 hora. Cadeia fria: Temperatura menor que 10°C => Tempo de distribuição/ consumo máximo de 6 horas.

## **USO PRETENDIDO**

Servir cachorro quente, milho cozido, churros, sanduíches, refeições delivery com necessidade de fechamento (sopas, caldos, pratos feitos, porções, entre outros), docinhos, pães, frutas e hortaliças, bolachas, biscoitos, frios em geral (queijos, presunto, embutidos, entre outros), sushi, bolos, pizza congelada, cortes de bovinos, suínos e aves, miúdos e fatiados, frutos do mar, peixes, linguiças, salsichas, in natura ou congelados, ovos, entre outros.

## **DÚVIDAS OU SOLICITAÇÕES**

Contatar o Serviço de Atendimento ao Cliente (SAC) através do contato (11) 4858-9153 e atendimento@embalagensbomapetite.com.br