



MEMORIAL DESCRITIVO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS DA PLANTA INDUSTRIAL

01 - Identificação do Estabelecimento:

NOME (EMPRESARIAL/PESSOA FÍSICA): Rogério Soares de Godoy
CNPJ: 40.887.888/0001-40
MARCA: Ar kombucha

02 - Finalidade:

Fabricação de Kombuchas em 6 sabores:

1. **Kombucha com Juçara**
2. **Kombucha com limão e gengibre**
3. **Kombucha com Cambuci**
4. **Kombucha com maçã**
5. **Kombucha com Uva**
6. **Kombucha com Maracujá**

Capacidade de Produção Anual: 12.000 litros

03 - Aspectos Gerais do Estabelecimento:

3.1 - Urbanização da área externa;

A área externa é pavimentada com asfalto.

3.2 - Meios para controlar e impedir o acesso de roedores, insetos, aves e contaminantes ambientais;

Telas em todas as janelas externas e na porta de acesso a produção.

Rodinhos nas portas de acesso externo.

3.3 - Sistema de armazenamento de resíduos antes de sua eliminação;

Lixeiras tipo contêiner externas com separação de resíduos orgânicos e recicláveis.

Lixeiras internas brancas identificadas com acionamento pedal.

3.4 - Sistema de eliminação de efluentes e águas residuais;

Efluentes e águas residuais seguem através de ralos sifonados de PVC para uma caixa de gordura e posterior rede pública de esgoto.



3.5 - Dispositivos de registro de temperatura em locais refrigerados, se existirem.

As temperaturas das geladeiras e do ambiente da Sala de Fermentação são controladas através de termômetros digital, tipo max e min.

A temperatura de infusão do chá é controlada através de termômetro tipo espeto de inox digital.

04 - Água:

4.1 - Origem da água utilizada pelo estabelecimento:

SABESP - Serviço Público de Abastecimento de Água

4.2 - Sistema controle da potabilidade da água.

Água devidamente potável, tratamento realizado pela concessionária SABESP e verificada através de análises diárias de cloro, ph e sensoriais. Anualmente amostras são coletadas para envio a laboratório terceirizado. Mensalmente a concessionária envia laudo da água na conta.

05 - Instalações Sanitárias e Outras Dependências:

5.1 - Informar o número e localização dos vestiários, banheiros e outras dependências;

1 banheiro dotado de vaso sanitário, pia de higienização das mãos, papeleira, saboneteira e lixeira com acionamento manual.

1 armário com divisórias para roupas e sapatos e banco para apoio.

5.2 - Informar o número e localização dos pontos de água para as operações de limpeza disponíveis nas diversas seções;

Pontos de água: Os pontos de água estão descritos em *Planta em Anexo*.

Pontos de coleta de água para análises:

PCA 1: Filtro / PCA2: Pia da barreira Sanitária / PCA 3: Pia de preparo do chá/ PCA 4: Pia de Higienização das garrafas

5.3 - Informar o número e localização das pias dotadas de elementos para lavagem e secagem das mãos que devem estar disponíveis nas diversas seções.

Os lavatórios são em sua maioria de acionamento manual e o da barreira sanitária com acionamento de pedal com papeleira e saboneteira. No item abaixo seguem os locais e na planta tem os pontos descritos.

06 - Seções que Compõem o Estabelecimento:



Setores	Finalidade a que se destina	Tipo de parede e revestimento	Tipo de piso, revestimento e a inclinação para o escoamento de água	Tipo de revestimento do teto	Altura do pé-direito e área	Material de Portas, janelas, basculantes e similares	Sistema de captação e escoamento dos líquidos	Pontos de água para higienização das instalações e equipamentos	Pontos de água para lavagem das mãos	Ventilação, janelas e ar condicionado no setor de fermentação
Sanitário	Colaboradores vestirem uniformes para produção e utilizarem os sanitários.	Parede com azulejo branco até 2 metros	Azulejo claro	Laje pintura branca.	2,30 m ²	Porta de madeira com pintura branca lavável	Ralo de PVC.	-	Pia de higienização de mãos de louça branca e torneira com acionamento manual.	Ventilação natural por meio da porta. Iluminação artificial com Lâmpadas de LED acoplada.
Barreira Sanitária (Hall de circulação)	Entrada e Saída de colaboradores e higienização de mãos e botas.	Parede com azulejo branco até 2 metros	Azulejo claro	Laje pintura branca.	2,30 m ²	Porta de PVC sanfonada.	Ralo de PVC.	-	Pia de higienização de mãos de louça branca e torneira com acionamento pedal.	Ventilação natural por meio da porta. Iluminação artificial com Lâmpadas de LED acoplada.
Estoque	Armazenamento de ingredientes em geral e embalagens.	Parede com pintura branca.	Azulejo claro	Laje pintura branca.	2,30 m ²	Óculo de alumínio com sistema abre e fecha de vidro.	Ralo de PVC.	-	-	Ventilação natural por meio da entrada e óculo. Iluminação artificial com Lâmpadas de LED acoplada.



Preparo das Frutas	Fervura / decocção das frutas para saborização	Parede com azulejo branco até 2 metros e restante Parede com pintura branco epóxi	Piso concreto polido e resinado na cor cinza claro	Laje pintura com tinta epóxi	2,30 m ²	Óculo de vidro com alumínio.	Ralo de PVC.	Pia de higienização de inox.	-	Iluminação artificial com Lâmpadas de LED acoplada.
Produção : Preparo de Chá Primeira Fermentação Envase	Preparo do chá primeira fermentação e mistura para saborização.	Parede com azulejo branco até 2 metros e Parede com pintura branco epóxi	Piso cerâmico branco.	PVC branco lavável	2,30 m ²	Janela de vidro e alumínio com tela milimétrica.	Ralos de PVC.	Bancada de inox.	Pia de higienização de mãos com acionamento comum.	Ventilação natural por meio da porta e janela. Iluminação artificial com Lâmpadas de LED acoplada.
Expedição	Armazenamento de produto acabado para expedir.	Parede com pintura branco	Piso cerâmico branco.	PVC branco lavável	2,30 m ²	Janela parte externa madeira com vidro e interna de alumínio com tela de alumínio	Ralo de PVC.	Bancada de inox para apoio.	-	Ventilação e iluminação natural por meio da porta. Iluminação artificial com Lâmpadas de LED acoplada.

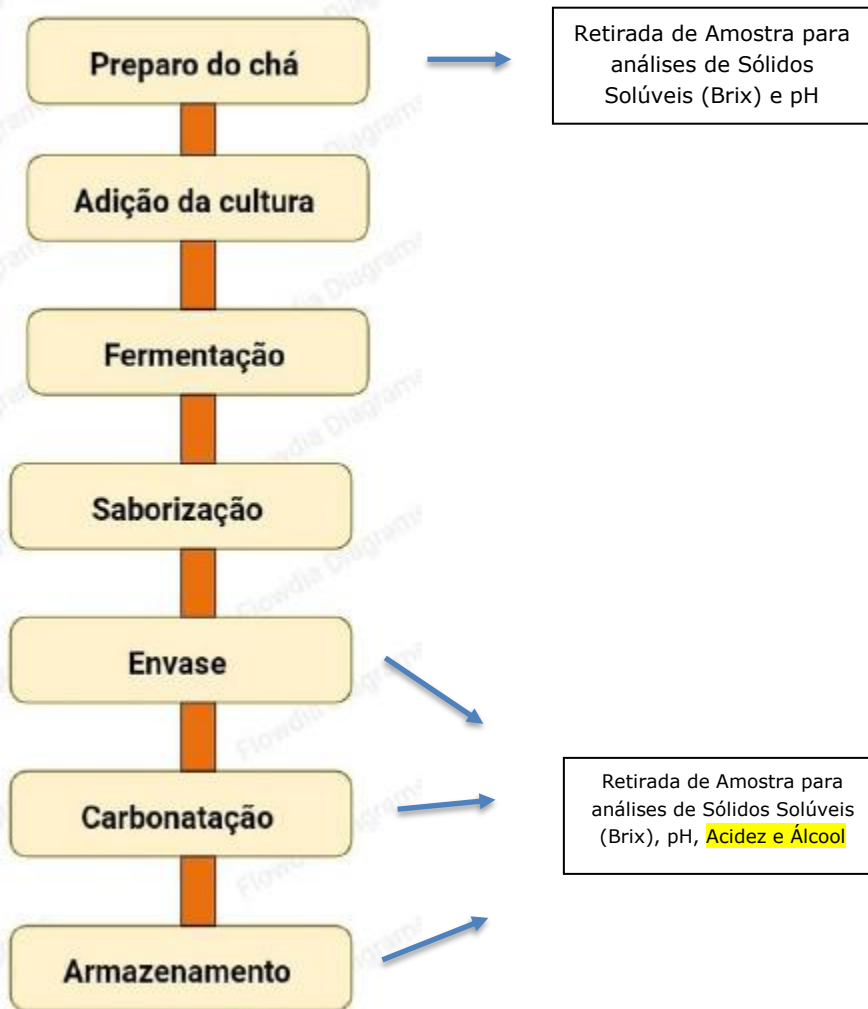


07 Equipamentos e Utensílios:

Produção		Laboratório	
1	Mesa de inox 1,80 x 70 x 90 Nort Inox	1	pHmetro
1	Ebulidor de água	1	Refratômetro
1	Mangueiras	1	Termometro
1	Fermentador 200 l Damek	1	Pisseta
1	Estante de ferro	1	Medidor de cloro
30	Vidros para fermentar que não usamos mais	1	Bancada
	Paletes brancos	1	Caixa para luvas descartaveis
3	Caixas brancas vazadas	1	Caixa para toucas descartaveis
11	Baldes de 18 l branco	1	Caixa para touca descartaveis
2	Baldes de 22 l brancos	1	Pacote de avental descartavel para visitantes
1	Escorredor de garrafas 80 unidades	1	Carimbo de lote
1	coletor de lixo com pedal	1	Carimbo data
1	Dispenser de papel toalha	1	Pia para lavagem de mãos
1	Filtro de água triplo BBI tira cloro	1	Placa de instruções de lavagem de mãos
	Peneiras	1	Dispenser de papel toalha
1	Panela inox 45 l com régua	1	Dispenser de sabonete asséptico
	Conchas de inox	1	coletor de lixo com pedal
	Utensílios (colheres inox, peneiras, borrifador, facas, voal, etc)	1	suporte para folha A4 de acrilico para parede
	peneiras	1	Balança digital 10 kg
1	Pia com cuba		
1	Fogão industrial 1 boca de inox		

08 - Fluxo das operações:

Descrever o fluxo das operações necessárias para elaboração dos produtos, desde a recepção das matérias primas até a expedição do produto final.



Preparo do chá

Ingredientes:

500 gramas de chá verde Amaya, 100 litros de água filtrada, 6,500 Kg de açúcar cristalorgânico Native.

Preparo:

Aquecer

30 litros de água

a 76 ° C. , com ajuda de uma

Grain Bag



colocar o chá para infusão por 7 minutos, retirar a grain bag com o chá e acrescentar o açúcar e mexer até diluir, esperar esfriar em temperatura ambiente, colocar o preparo no fermentador e acrescentar 70 litros de água filtrada.

Adição da cultura

Ingredientes:

10%

Start, 100 litros de chá, Scoby (Cultura Simbiótica de Bactérias e Leveduras).

Preparo:

Adicionar ao preparo do chá, 10% de start, o Scoby e coletar a amostra de pH e brix.

Fermentação

Aguardar o período de F1, isso pode variar de 10 até 15 dias.

Saborização

I

Ingredientes

: 10% de fruta, para 1 litro de F1.

Preparo de limpeza das frutas:

Lavar a fruta com ajuda de uma escova, reserve. Em um bowl coloque

hipoclorito de sódio e água e as frutas por 10 minutos, enxague.

Diluição do

hipoclorito de sódio:

4 gotas para cada litro de água.

Preparo das frutas para saborização:

Cortar as frutas em cubos pequenos

(exemplo: maçã), e deixar saborizar por 2 horas, coar com a ajuda de um Chino.

Envase

Após a saborização, com ajuda de um balde fermentador com torneira, fazer o envase com método por gravidade e fechar com tampas metálicas. Deixar sempre uma garrafa pet para sentir a pressão da carbonatação.



Carbonatação

Com ajuda de uma garrafa pet, acompanhar a carbonatação F2, para colocar a bebida em refrigeração.

Armazenamento

Após rotular manualmente, colocar data de validade e lote em cada garrafa, levar a refrigeração entre 2° a 8°C.

Refrigeração

Após atingir a pressão adequada as garrafas são enviadas para geladeira em temperatura controlada de 3 a 10°C.

Expedição e transporte

As garrafas são organizadas de acordo com o pedido e são colocadas em caixas ou em fardos e transportadas em veículo adequado até seu destino.

ANÁLISES LABORATORIAIS

- ✓ Após finalizar todas as etapas da produção, separar os instrumentos necessários para as análises das amostras colhidas durante a produção.
- ✓ Fazer análise de PH de todas as amostras.
- ✓ Fazer análise de BRIX de todas as amostras.
- ✓ Fazer análise de álcool da F1, F2 e outras necessárias.
- ✓ Fazer análise de acidez da F1, F2 e outras necessárias.
- ✓ Acompanhar o shelf life.
- ✓ A cada 6 meses enviar amostras para laboratório terceirizado.

Nara Mendes

Elaborador por:
Nara Mendes Queiroz Ribeiro - Eng.^a de Alimentos
CREA – MG0000171548D

