



ÁGUA ADICIONADA DE SAIS DIAMANTINA



1- Memorial descritivo: FLUXOGRAMA ÁGUA ADICIONADA DE SAIS DIAMANTINA

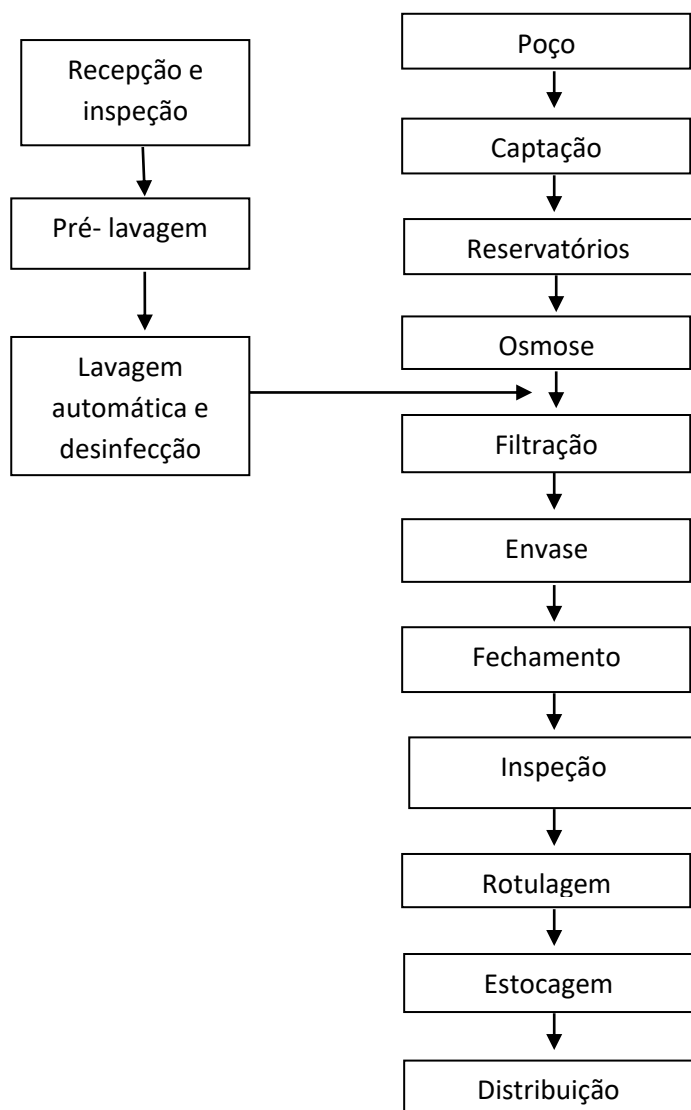
Endereço: Rua Norte Sul nº 05 bairro: José Airton Machado CEP: 63.800-000 município de Quixeramobim-Ce CNPJ Nº 18440840/0001-30

1.1- Definição:

1.2 - **Água Adicionada de Sais:** É a água para o consumo humano preparada e envasada, contendo um ou mais dos compostos previstos no item 5.3.2 da Resolução RDC nº 274, de 22 de setembro de 2005. Não deve conter açúcares, adoçantes, aromas ou outros ingredientes.

1.3 - Processo de fabricação:

Fluxograma do processo de produção da ÁGUA ADICIONADA DE SAIS DIAMANTINA





ÁGUA ADICIONADA DE SAIS DIAMANTINA



2.1

Matéria prima	Água de poço subterrânea
Produto	Água potável adicionada de sais
Sub produto	Salmoura proveniente do rejeito gerado pela dessalinização por osmose reversa.
Produção diária	1500 garrações de 20 litros
Regime de funcionamento	O regime de trabalho a ser adotado dar-se-á da seguinte maneira: 08 horas diárias e 44 horas semanais, conforme a CLT (Consolidação das Leis do Trabalho). Sendo 07:00 hs o horário de entrada e 17:00 hs o horário de saída. O intervalo para o almoço será de duas horas.
Tipo de matéria prima utilizado na produção	Carbonato de cálcio (CaCO_3) de grau alimentício para adição na água após filtração, rótulos, lacres, tampas, embalagens plásticas retornáveis e saneantes utilizados na assepsia do ambiente.
Armazenagem da matéria prima	A matéria prima será armazenada em depósito individual para cada produto de acordo com as áreas de produção, armazenamento e expedição de produto final de maneira que evite contaminação cruzada.
Capacidade produtiva instalada	2.000 garrações de 20 litros diário
Armazenagem do rejeito osmose	Todo rejeito produzido pela a filtração por Osmose Reversa é recolhido pela rede pública de esgoto sanitário
Tipo de água utilizada na pré-lavagem dos garrações	Toda água utilizada na pré lavagem dos garrações é água desmineralizada.
Produtos químicos utilizados na pré-lavagem	É utilizado na lavagem e desinfecção dos garrações apenas solução clorada C244 da marca Kalikim
Destino do efluente sanitário e industrial	Todo efluente produzido na fábrica tem como destino final a ETE de Quixeramobim, onde o mesmo é coletado pela a rede publica coletora.
Destino dos resíduos sólidos	Os resíduos sólidos como garrações quebrados, tampas descartadas, papeis etc. é devidamente selecionado em lixeiras adequadas, identificadas e recolhido pelo o serviço publico de coleta do município de Quixeramobim.



ÁGUA ADICIONADA DE SAIS DIAMANTINA



2.2 - Organizações do Processo Produtivo

O processo de extração e engarrafamento de água adicionada de sais basicamente segue nove etapas:

- 1. Captação:** É realizada através do bombeamento da fonte ao reservatório por meio de um conjunto de motor bomba apropriado, a água é captada e transportada através de tubulações até o reservatório de acordo com a capacidade de vazão e velocidade determinada para a produção;
- 2. Reservatórios:** A água captada é encaminhada para o reservatório de entrada com capacidade de 5.000 litros, em seguida após filtração por osmose reverse é encaminhada para o segundo reservatório de inox com capacidade de 15.000 litros de onde será envasada;
- 3. Filtração:** A filtração é realizada para retenção de partículas sólidas e sais dissolvidos por meio de pressão osmótica através de membranas semipermeável, sendo possível a retenção de sais minerais nela dissolvidos, assim como coloides e bactérias;
- 4. Envase:** Antes do envase é realizada a inspeção, lavagem e higienização em todos os garrafões, onde os mesmos são lavados e higienizados em equipamentos próprios para limpeza e esterilização, garantido as condições adequadas para o engarrafamento da água sem contaminação, em seguida a água é envasada através de enchedora automática para recipientes de 20 litros;
- 5. Fechamento:** O fechamento das embalagens será efetuado por máquinas automáticas, sendo proibido o processo manual. As máquinas estão dispostas de modo que haja um processamento contínuo, desde a lavagem até o fechamento;
- 6. Inspeção final:** Após o fechamento automático dos garrafões o produto final passa por uma verificação visual, isto é feito para detectar possíveis perigos físicos, ou seja, sujidades mais grossas, partículas suspensas, plásticos e outros.
- 7. Rotulagem:** São colados os rótulos com o nome da empresa (marca) contatos, informações quantitativas, qualitativas, normas de qualidade e demais informações ao consumidor. Este processo será realizado manualmente fora da sala de envasamento;
- 8. Estocagem:** Os produtos envasados ficarão estocados em locais afastados das instalações industriais, em espaço limpo, ao abrigo da luz e chuva. Eles devem permanecer em estrados ou paletes de PVC para que as embalagens não entrem em contato diretamente com o piso;
- 9. Distribuição:** Os vasilhames serão carregados para um caminhão ou utilitário para a realização das entregas. Devem ser observadas as condições de temperatura e umidade adequadas e quaisquer possibilidades de contaminação.

Quixeramobim-Ce, 23 de Junho de 2019.