



Controle de Qualidade				
PLANILHA DE ÁGUA DE ABASTECIMENTO (CLORO RESIDUAL Livre / Ph)				
Frequência: Semanal PH e Cloro diario				
Nome: MAZI FOODS		CNPJ: 41.059.832/0001-60		
Elaborado por: Higye RT & Consultoria em Qualidade e Segurança dos Alimentos/Daniela Dias	Código Doc.: MQ01.POP.02.PI.03	Aprovando por: Cristiano Luis Salmazi	Elaborado em: 02/02/2025	Revisado em: Nº 01 revisões: 07/08/2025

Mês/Ano: _____	Setor: _____
Monitoramento: Avaliar o cloro residual livre antes do início do 1º turno de fabricação , nos pontos de coleta pré-definidos na planilha. Além disso, realizar a avaliação do pH antes de iniciar o processo na parte da manhã. Em caso de não conformidades, deve-se elaborar e executar um plano de ação . • Padrões de Referência: Cloro residual livre: 0,2 a 5,0 mg/L pH: 6,0 a 9,0	
Normativas aplicáveis: Estabelece o regulamento técnico de Boas Práticas para indústrias de alimentos, exigindo que a água utilizada seja potável e atenda aos padrões da legislação vigente (atualmente, Portaria 888)	
🔴 Legenda: mg/L – miligramas por litro Pontos de Coleta: P1: torneira da produção de linha crocante ; P2: Barreira Sanitária e P3: Torneira da área molhada.	

DATA	Controle de água de Abastecimento							
	Hora	Pontos de coleta	Teor de Cloro (0,2 a 2,0 ppm)	pH (6,0 a 9,5)	Cor	odor	Monitor	C – NC
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								
21								
22								
23								
24								
25								
26								
27								
28								
29								
30								



CONTROLE DE ÁGUA DE ABASTECIMENTO
Cloro Residual Livre / pH

Nº Revisão: 00

Elaborado em: 29/07/2025

Página de 2

Data	Hora	Não Conformidade	Ação Corretiva	Remonitoramento			Monitor
				Data	Hora	C / NC	
						(C) (NC)	
						(C) (NC)	
						(C) (NC)	
						(C) (NC)	
Observações:							

Elaborado: Higye RT & Consultoria em Qualidade e Segurança dos Alimentos
Daniela Dias

Revisão: Regiele Pedroso Higye (Responsável Técnico)

Aprovação: Cristiano Luis Salmazi