

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO BARRAS &JOY PROTEINA	Código: FTBMN
		Unidade: Queluz
		Revisão: 01
		Página 1 de 9

1. DADOS GERAIS DA EMPRESA

<p>RAZÃO SOCIAL: ENOVA FOODS S/A. FILIAL QUELUZ Rodovia Presidente Dutra, 5,5 km – Queluz São Paulo – SP – CEP.: 12800-000 CNPJ: 46.948.287/0025-54 Inscrição Estadual: 567.010.892.112</p> <p>CONTATOS: Responsável Técnico: Pedro Franciscon Registro Órgão Competente: CRQ 04365934 Telefone: (55) 11 2595 4099 E-mail: pedro.franciscon@enovafoods.com.br</p>

2. DADOS GERAIS DO PRODUTO

<p>PRODUTO/DENOMINAÇÃO BARRA PROTEICA COM AMENDOIM, AMARANTO, CASTANHA-DO-PARÁ, AMÊNDOA E CRANBERRY</p>
<p>MARCA &JOY</p>
<p>PESO LÍQUIDO Unidade: 35 g Cartucho com duas unidades: 70g Display com 12 unidades: 420g</p>
<p>MINISTÉRIO DA SAÚDE Isento de número do Registro conforme Resolução RDC nº 27 da ANVISA, de 06/08/2010 – Dispõe sobre as categorias de alimentos embalados isentos e com obrigatoriedade de registro sanitário.</p>
<p>ITENS SAP 218202 - BARRA &JOY PROTEINA CT 24X2X35G CRANBERRY AMARANTO 218199 - BARRA &JOY PROTEINA DSP 6X12X35G CRANBERRY AMARANTO</p>

CÓDIGO DE BARRAS

Sabor Cranberry com Amaranto:

Unidade 35g – EAN 13: 789.626.140.310-9

Cartucho 2 x 35g – EAN 13: 789.626.140.316-1

Caixa com 24 cartuchos 2 X 35g - DUN 14: 1.789.626.140.316-8

Display – EAN 13: 789.626.140.313-0

Caixa c/ 6 displays – DUN 14: 1.789.626.140.313-7

3. ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

3.1. COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

Sabor Cranberry com Amaranto: Amendoim, proteína isolada de soja crocante, mel, cranberry, açúcar de coco, fibra de polidextrose, castanha-do-pará, amêndoa, amaranto, proteína isolada de soja em pó, óleos vegetais de coco e algodão, sal refinado, estabilizante goma arábica e antioxidante lecitina de soja e tocoferol. **ALÉRGICOS: CONTÉM AMENDOIM, CASTANHA-DO-PARÁ, AMÊNDOA E DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER CASTANHA-DE-CAJU, NOZES E AVELÃ. NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

3.2. CARACTERÍSTICAS E ORIGEM DO PRODUTO

Barra de mistura de castanhas, frutas, sementes e calda, com cor e cheiro característicos, de origem vegetal.

3.3. MODO DE PREPARO

Alimento pronto para o consumo.

3.4. PRAZO DE VALIDADE

12 meses

3.5. CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Manter em local seco, fresco, isento de odores e livre de insetos e roedores. Em temperaturas baixas, o produto pode apresentar endurecimento.

3.6. LOTE E VALIDADE (Descrição/identificação)

Lote com numeração sequencial gerado por sistema informatizado.

Marcação feita de acordo com o modelo abaixo:

LXXXXX Val.: DD/MM/AA

3.7. ALERGÊNICOS DIZERES DE ROTULAGEM DESTINADOS À POPULAÇÃO SENSÍVEL

Sabor Cranberry com Amarantho: ALÉRGICOS: CONTÉM AMENDOIM, CASTANHA-DO-PARÁ, AMÊNDOA E DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER CASTANHA-DE-CAJU, NOZES E AVELÃ. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Legislação de referência:

“Lei ANVISA nº 10.674, de 16/05/2003 – Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e comercializado na embalagem.”

“Resolução ANVISA – RDC Nº. 26, DE 2 DE JULHO DE 2015 – Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.”

3.8.LACTOSE NO PRODUTO FINAL

LACTOSE	ESPECIFICAÇÃO
Não se aplica	(Produto final contém quantidade de lactose superior a 100mg/100g)
Legislação de Ref.: Resolução RDC nº136 de 08/02/2017 – Estabelece os requisitos para declaração de lactose nos rótulos dos alimentos.	

3.9.LIMITES DE RESÍDUOS DE PRAGUICIDAS E PESTICIDAS

Todos os produtos estão formulados com ingredientes que cumprem com os **LIMITES DE RESÍDUOS DE PRAGUICIDAS E PESTICIDAS**, de acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária e MAPA, quando aplicados.

3.10. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

CRANBERRY + AMARANTO		
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção 35g (1 unidade)		
Quantidade por porção		% V D
Valor energético	154kcal = 645kJ	8
Carboidratos	8,4 g	3
Proteínas	11 g	14
Gorduras totais	8,7 g	16
Gorduras saturadas	1,9 g	9
Gorduras <i>trans</i>	0 g	**
Fibra alimentar	4,4 g	18
Sódio	127 mg	5

* % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. ** Valor Diário não estabelecido.

4. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS EMBALAGENS

4.1. Embalagem Primária

4.1.1. **Tipo de Embalagem Primária:** Filme flexível metalizado.

4.1.2. **Descrição dos componentes:** PET Saran (Transp)/Tinta/Adesivo/Bopp (transp)

4.1.3. **Processo de Impressão:** Rotogravura.

4.1.4. **Codificação:** L. XXXXX Val: DD/MM/YY

4.1.5. **Dimensional:** 150 x 135 mm

4.2. Embalagem Secundária

4.2.1. **Tipo de Embalagem:** Cartucho

4.2.1.1. **Descrição dos componentes:** Papel duplex

4.2.1.2. **Processo de Impressão:** -

4.2.1.3. **Codificação:** L. XXXXX Val: DD/MM/YY

4.2.1.4. **Dimensional:** 145x95x23 mm (cxlxa)

4.2.2. **Tipo de Embalagem:** Display

4.2.2.1. **Descrição dos componentes:** Papel duplex

4.2.2.2. **Processo de Impressão:** -

4.2.2.3. **Codificação:** L. XXXXX Val: DD/MM/YY

4.2.2.4. **Dimensional:** 140x130x80 mm (cxlxa)

Legislações de Referência para dizeres legais de Embalagem:

Resolução ANVISA RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 – Regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados.

Resolução ANVISA RDC nº359, de 23 de dezembro de 2003 – Regulamento técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional.

Portaria INMETRO nº157, de 19 de agosto de 2002 – Regulamento técnico metrológico.

5. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DAS EMBALAGENS DE TRANSPORTE

5.1. **Tipo de Embalagem:** Caixa de papelão ondulado.

5.2. Quantidade de produtos por embarque:

Caixa c/ 24 cartuchos:

Peso líquido: 1,68 kg

Peso bruto: 2,14 kg

Caixa c/ 6 displays:

Peso líquido: 2,52 kg

Peso bruto: 3,06 kg

5.3. Dimensões (altura x largura x comprimento):

Caixa c/ 24 cartuchos:

146 x 201 x 298 mm

Caixa c/ 6 displays:

149 x 436 x 165 mm

5.4. Paletização

Caixa c/ 24 cartuchos 2 x 35g:

Lastro: 16 caixas

Empilhamento máximo: 9 caixas

Total: 234 caixas

Caixa c/ 6 displays:

Lastro: 14 caixas

Empilhamento máximo: 9 caixas

Total: 126 caixas