



# FICHA TÉCNICA DE PRODUTO PROMIX 100g

Código: FTPM100/5L

Unidade: Catanduva

Revisão: 00

Página 1 de 6

## Promix

## REFRESCO EM PÓ PROMIX MANGA 100g – FAZ 5L

### 1. DADOS GERAIS DA EMPRESA

Razão Social: Enova Foods S/A  
FILIAL CATANDUVA  
CNPJ 46.948.287/0001-87 - I.E. 260.019.084-117  
Endereço: Av. Elias Bauab, 665 – Dist. Ind. José Ant. Boso  
CEP: 15.803-155 - Catanduva - SP – Brasil  
Telefone: (55) 11 2595 4900  
Fábrica: (55) 17 3531 4000

#### CONTATOS:

Responsável Técnico: Pedro Franciscon  
Registro Órgão Competente: CRQ 04365934  
Telefone: (55) 11 2595 4922  
E-mail: [pedro.franciscon@enovafoods.com.br](mailto:pedro.franciscon@enovafoods.com.br)

### 2. DADOS GERAIS DO PRODUTO

#### PRODUTO/DENOMINAÇÃO

PREPARADO SÓLIDO PARA REFRESCO SABORIZADO COM FRUTA

#### MARCA

Promix

#### PESO LÍQUIDO

100g

#### MINISTÉRIO DA AGRICULTURA

SP000480-4.000258

#### ITEM SAP

222349 - REFRESCO PO PROMIX 18 X 100G 5L MANGA

### 3. ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO:

#### 3.1 Composição do Produto:

**INGREDIENTES:** Açúcar, vitamina C (ácido ascórbico), suco de manga desidratado, acidulante ácido cítrico, edulcorantes: ciclamato de sódio (27,4mg/100ml), aspartame (10,5mg/100ml), acesulfame de potássio (6,3mg/100ml) e sacarina sódica (1,1mg/100ml), corante inorgânico dióxido de titânio, espessantes: goma xantana e goma guar, antiemectantes: fosfato tricálcico e dióxido de silício, aromatizante, corantes artificiais: amarelo crepúsculo FCF, tartrazina e vermelho 40 e regulador de acidez citrato de sódio. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM FENILALANINA.

**Promix**

**REFRESCO EM PÓ  
PROMIX MANGA 100g – FAZ 5L**

**3.2 Características do Produto e Origem**

Pó granular, com cor e cheiro característico, de fácil preparo e de origem vegetal.

**3.3 Modo de Preparo**

Acrescentar o conteúdo de uma embalagem em água fria ou gelada, conforme orientação do rótulo, mexer bem e servir. Não é necessário acrescentar açúcar, Promix já vem adoçado.

Bebida para consumo imediato.

**3.4 Rendimento**

Cada embalagem de 100g rende 5 litros de bebida.

**3.5 Prazo de Validade**

15 meses

**3.6 Condições de Conservação**

Manter em local seco, fresco, isento de odores e livre de insetos e roedores. Após aberto, não utilizando todo o conteúdo, manter a embalagem bem fechada e consumir num prazo máximo de 5 dias.

**3.7 Lote e Validade (Descrição/Identificação)**

Lote com numeração seqüencial gerado por sistema informatizado.

Marcação feita por Ink Jet, de acordo com o modelo abaixo:

LXXXXX 00:00 HS Val.: DD/MM/AA

**3.8 Descrição do processo**

O processo é conduzido por bateladas, onde os ingredientes e aditivos são colocados em um misturador constituído de aço inoxidável e são submetidos à agitação até completa homogeneização dos componentes.

**Promix**

**REFRESCO EM PÓ**  
**PROMIX MANGA 100g – FAZ 5L**

### 3.9 Uso Pretendido

Produto destinado às populações não sensíveis aos componentes da fórmula, para reconstituição em água fria ou gelada, visando o consumo imediato ou em no máximo 12 horas após o preparo, se mantido sob refrigeração à temperatura de no máximo 7º C.

Pode ser utilizado em preparações culinárias, que não empreguem calor, como a elaboração de sobremesas geladas.

Após a reconstituição do produto em água, não é recomendada a comercialização intencional do mesmo

### 3.10 Dizeres de Rotulagem destinados à populações sensíveis

**Não Contém Glúten.**

**Contém Fenilalanina.**

**O corante tartrazina é declarado por extenso na lista de ingredientes, conforme RDC 340/02**

**Legislações de Referência:**

**Lei 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.

**Portaria ANVISA nº 29, de 13/01/1998** – Regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais constante do anexo desta portaria, “Contém Fenilalanina”, para alimentos nos quais houver adição de aspartame.

**Resolução RDC nº 340, de 13/12/2002** – Declaração na rotulagem, na lista de ingredientes, o nome do corante tartrazina por extenso.

### 3.11 Características Organolépticas do Produto Final

| CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS | REFRESCO           |
|----------------------------|--------------------|
| Aspecto                    | <b>PÓ GRANULAR</b> |
| Cor                        | <b>CREME</b>       |
| Odor                       | <b>PRÓPRIO</b>     |
| Sabor                      | <b>PRÓPRIO</b>     |
| pH                         | <b>2,38 – 3,73</b> |
| Umidade                    | <b>Máx. 0,49%</b>  |

**Legislação de Referência:** PORTARIA MAPA Nº 123, DE 13 DE MAIO DE 2021.

**INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 37, de 1º de outubro de 2018** - Estabelece os parâmetros analíticos de suco e de polpa de frutas e a listagem das frutas e demais quesitos complementares aos padrões de identidade e qualidade.

### 3.12 Características Microbiológicas do Produto Final

| PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS  | ESPECIFICAÇÕES |
|-----------------------------|----------------|
| <b>Enterobacteriaceae/g</b> | 10 ufc/g       |
| <b>Salmonella sp</b>        | Ausência /25g  |

**Legislação de referência:** Resolução RDC nº 331 e IN 60 de 10/2020 - Regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos - item 12(c).

**Premix**

**REFRESCO EM PÓ**  
**PROMIX MANGA 100g – FAZ 5L**

**3.13 Características Macro E Microscópicas do Produto Final**

| PARÂMETROS MICROSCÓPICOS                          | ESPECIFICAÇÃO  |
|---|----------------|
| Matérias pesquisadas microscopicamente            | Ausência       |
| Matérias pesquisadas macroscopicamente            | Ausência       |
| Matérias estranhas indicativas de riscos à saúde  | Ausência       |
| Matérias estranhas (Areia ou cinzas insolúveis em | Máx. 1,5%      |
| Ácaros mortos                                     | Máx. 5 em 100g |

Legislação de Ref.: Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014 – Dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas, seus limites de tolerância e dá outras providências.

**3.14 Alergênicos do Produto Final**

| ALERGÊNICOS   | ESPECIFICAÇÃO |
|---------------|---------------|
| Não se aplica | -             |

Legislação de Ref.: Resolução RDC nº26 de 02/07/2015 - Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.

**3.15 Micotoxinas do Produto Final**

| MICOTOXINAS   | ESPECIFICAÇÃO   |
|---------------|---|
| Não se aplica | (Produto Final não corresponde às categorias listadas, nem possui Ingredientes cujos limites para micotoxinas estão estabelecidos no anexo da legislação) |

Legislação de Ref.: Resolução RDC nº 487, de 26 de março de 2021 - Dispõe sobre os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.

Instrução normativa - in nº 88, de 26 de março de 2021 - Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos. Anexo II

**3.16 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.

**Promix**

REFRESCO EM PÓ  
PROMIX MANGA 100g – FAZ 5L

3.17 Informações Nutricionais

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL  |               |         |
|---|---------------|---------|
| Porção de 4g (1 colher de chá) + 200ml de água (**)   |               |         |
| Quantidade por porção   |               | %VD (*) |
| Valor energético  | 15kcal = 63kJ | 1       |
| Carboidratos  | 3,8g          | 1       |
| Sódio   | 8,9mg         | 0       |
| Vitamina C  | 6,8mg         | 15      |
| Não contém quantidade significativa de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras <i>trans</i> e fibra alimentar.   |               |         |
| (*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. |               |         |
| (**) Quantidade suficiente para o preparo de 200ml de bebida (1 copo).  |               |         |

4. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS / SECUNDÁRIAS

4.1 Embalagem Primária

4.1.1 Tipo de Embalagem: Filme flexível laminado com alumínio

4.1.2 Descrição dos componentes: Poliéster (PET) / Tinta / Adesivo / Alumínio / Adesivo / Polietileno (PE)

4.1.3 Processo de Impressão: Rotogravura, Flexografia ou Digital

4.1.4 Codificação: L. XXXXX 00:00HS Val: DD/MM/AA

Legislações de Referência:

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

Resolução 359, 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:

5.2.1 Promix 100g

Total de pacotes por caixa: 18 pacotes de 100g

Peso líquido: 1,8kg

Peso bruto: 2,11kg

5.3 Codificação: Código barras, Validade/Lote: DD/MM/AA XXXXX

5.4 Dimensões Externas (comprimento x largura x altura):

5.4.1. Promix 100g: 241 x 141 x 152mm



## FICHA TÉCNICA DE PRODUTO PROMIX 100g

Código: FTPM100/5L

Unidade: Catanduva

Revisão: 00

Página 6 de 6

# Promix

## REFRESCO EM PÓ PROMIX MANGA 100g – FAZ 5L

### 5.5 Paletização

#### 5.5.1. Promix 100g

Lastro: 33 caixas

Empilhamento máximo: 8 caixas

Total de caixas de embarque em um pallet (PBR): 264 caixas

### 6. HISTÓRICO DE REVISÕES

| Revisão | Data       | Alterações                               | Elaborador      | Aprovador        |
|---------|------------|--|-----------------|------------------|
| 00      | 18/10/2021 | Criação do documento – FT Promix 100g/5L | Letícia Martins | Pedro Franciscon |