



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO PROMIX 100g

Código: FTPM100/5L

Unidade: Catanduva

Revisão: 00

Página 1 de 6

Promix

REFRESCO EM PÓ PROMIX LIMÃO 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

2. DADOS GERAIS DO PRODUTO

PRODUTO/DENOMINAÇÃO

PREPARADO SÓLIDO PARA REFRESCO SABORIZADO COM FRUTA

MARCA

Promix

PESO LÍQUIDO

100g

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA

SP000480-4.000257

ITEM SAP

222348 - REFRESCO PO PROMIX 18 X 100G 5L LIMAO

3. ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO:

3.1 Composição do Produto:

INGREDIENTES: Açúcar, vitamina C (ácido ascórbico), suco de limão desidratado, acidulante ácido cítrico, edulcorantes: ciclamato de sódio (27,5mg/100ml), aspartame (20,2mg/100ml), acesulfame de potássio (3,7mg/100ml) e sacarina sódica (1,4mg/100ml), aromatizante, antiemectantes: fosfato tricálcico e dióxido de silício, espessantes: goma xantana e goma guar, corante inorgânico dióxido de titânio, regulador de acidez citrato de sódio e corante artificial tartrazina. **NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM FENILALANINA.**

Promix

**REFRESCO EM PÓ
PROMIX LIMÃO 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.



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO PROMIX 100g

Código: FTPM100/5L

Unidade: Catanduva

Revisão: 00

Página 3 de 6

Promix

REFRESCO EM PÓ PROMIX LIMÃO 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	PÓ GRANULAR
Cor	CREME
Odor	PRÓPRIO
Sabor	PRÓPRIO
pH	2,38 – 3,73
Umidade	Máx. 0,49%

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
Enterobacteriaceae/g	10 ufc/g
Salmonella sp	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 LIMÃO 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 LIMÃO 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	8,0mg	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



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO PROMIX 100g

Código: FTPM100/5L

Unidade: Catanduva

Revisão: 00

Página 6 de 6

REFRESCO EM PÓ PROMIX LIMÃO 100g – FAZ 5L

5.4 Dimensões Externas (comprimento x largura x altura):

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

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