



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO PROMIX 100g

Código: FTPM100/5L

Unidade: Catanduva

Revisão: 00

Página 1 de 6

Promix

REFRESCO EM PÓ

MIX DE FRUTAS LARANJA + MAMÃO + MAÇÃ
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 FRUTAS

MARCA

Promix

PESO LÍQUIDO

100g

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA

SP000480-4.000264

ITEM SAP

222353 - REFRESCO PO PROMIX 18 X 100G 5L SALADA DE FRUTAS

3. ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO:

3.1 Composição do Produto:

INGREDIENTES: Açúcar, vitamina C (ácido ascórbico), sucos desidratados de laranja, maçã e mamão, acidulante ácido cítrico, edulcorantes: ciclamato de sódio (27,5mg/100ml), aspartame (7,3mg/100ml), acesulfame de potássio (1,4mg/100ml) e sacarina sódica (1,8mg/100ml), aromatizante, antieméticos: fosfato tricálcico e dióxido de silício, espessantes: goma xantana e goma guar, corante inorgânico dióxido de titânio, corantes artificiais: amarelo crepúsculo FCF, vermelho 40 e tartrazina e regulador de acidez citrato de sódio. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM FENILALANINA.

Promix

**REFRESCO EM PÓ
MIX DE FRUTAS LARANJA + MAMÃO + MAÇÃ
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.

Premix

REFRESCO EM PÓ

**MIX DE FRUTAS LARANJA + MAMÃO + MAÇÃ
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	CARACTERÍSTICA
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

**MIX DE FRUTAS LARANJA + MAMÃO + MAÇÃ
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
Patulina* (* proveniente do suco de maçã desidratado)	Não detectável Limite máximo < 0,001µg/kg g/kg de produto (controle por laudo de análise da MP - do suco de maçã desidratado).

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

MIX DE FRUTAS LARANJA + MAMÃO + MAÇÃ
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	8,4mg	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

MIX DE FRUTAS LARANJA + MAMÃO + MAÇÃ
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 Franciscan