



# FICHA TÉCNICA DE PRODUTO PROMIX 250g

Código: FTPM250

Unidade: Catanduva

Revisão: 00

Página 1 de 6

## Promix

### REFRESCO EM PÓ PROMIX MIX DE FRUTAS 250g – FAZ 10L

#### 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 FRUTAS

##### MARCA

Promix

##### PESO LÍQUIDO

Sachê de 250g

##### MINISTÉRIO DA AGRICULTURA

SP000480-4.000273

##### Item:

222605 - REFRESCO PO PROMIX HIBRIDO 10 X 250G 10L MIX DE FRUTAS

##### CÓDIGO DE BARRAS

Caixa de embarque – EAN 14: 17.896.267.104.878

Pacote (250g) – EAN 13: 7.896.267.104.871

#### 3. ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO:

##### 3.1 Composição do Produto:

**INGREDIENTES:** Açúcar, vitamina C (ácido ascórbico), sucos desidratados de laranja 0,033%, maçã 0,033% e mamão 0,033%, acidulante ácido cítrico, edulcorantes: ciclamato de sódio (28,7mg/100ml), aspartame (8mg/100ml), acessulfame de potássio (3mg/100ml) e sacarina sódica (2mg/100ml), aromatizante, antiemectantes: 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  
PROMIX MIX DE FRUTAS 250g – FAZ 10L**

**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 250g rende 10 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**  
**PROMIX MIX DE FRUTAS 250g – FAZ 10L**

### 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>CARACTERÍSTICO</b>
Odor	<b>PRÓPRIO</b>
Sabor	<b>CARACTERÍSTICO</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 MIX DE FRUTAS 250g – FAZ 10L**

**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)	<b>Não detectável</b> Limite máximo < 0,001µg/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**  
**PROMIX MIX DE FRUTAS 250g – FAZ 10L**

**3.17 Informações Nutricionais**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 5g (1 colher de chá) + 200ml de água (**)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	19kcal = 80kJ	1
Carboidratos	4,8g	2
Sódio	8,7mg	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:** Flexografia

**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 250g**

Total de pacotes por caixa: 10 pacotes de 250g

Peso líquido: 2,5kg

Peso bruto: 2,79kg

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



## FICHA TÉCNICA DE PRODUTO PROMIX 250g

Código: FTPM250

Unidade: Catanduva

Revisão: 00

Página 6 de 6

### REFRESCO EM PÓ PROMIX MIX DE FRUTAS 250g – FAZ 10L

#### 5.4 Dimensões Externas (comprimento x largura x altura):

5.4.1. Promix 250g: 241 x 141 x 152mm

#### 5.5 Paletização

##### 5.5.1. Promix 250g

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	17/01/2021	Elaboração do documento – FT Promix 250g	Letícia Martins	Pedro Franciscon