REFRESCO EM PÓ
LARANJA

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 DE FRUTA**
MARCA **Promix**
PESO LÍQUIDO **80 g**
MINISTÉRIO DA AGRICULTURA **REGISTRO MAPA: SP000480-4.000243**

INFORMAÇÕES ITEM			
Item	**Descrição**	**Sachê EAN 13**	**Caixa EAN 14**
222244	**Promix 2 Litros 24X80g LARANJA**	**7.896.267.104.345**	**17.896.267.104.342**

3. ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO:

3.1 Composição do Produto:

Promix

REFRESCO EM PÓ
LARANJA

INGREDIENTES: Açúcar, vitamina C (ácido ascórbico), suco de laranja desidratado, acidulante ácido cítrico, reguladores de acidez: citrato de sódio e ácido fumárico, corante inorgânico dióxido de titânio, aromatizante, edulcorantes: ciclamato de sódio (22mg/100ml), aspartame (13,5mg/100ml), acessulfame de potássio (3mg/100ml) e sacarina sódica (1mg/100ml), antiumectantes: fosfato tricálcico e dióxido de silício, espessantes: goma xantana e goma guar e corantes artificiais: amarelo crepúsculo FCF e tartrazina. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM FENILALANINA.

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 (80g) em 2 litros de água fria ou gelada, mexer bem e servir.
Não é necessário acrescentar açúcar, Promix já vem adoçado.
Bebida para consumo imediato.

3.4 Rendimento

Cada embalagem de 80g rende 2 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, consumir em sua totalidade.

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

Promix

REFRESCO EM PÓ
LARANJA

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.

3.9 Uso Pretendido

Produto destinado às populações não sensíveis aos componentes da fórmula, sendo utilizado como bebida em pó 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 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.

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 ANVISA 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	**CARACTERISTICO**
Odor	**PRÓPRIO**
Sabor	**CARACTERISTICO**
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).	

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 humana	**Ausência**
Matérias estranhas (Areia ou cinzas insolúveis em ácido)	**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 Micotoxinas do Produto Final

MICOTOXINAS	ESPECIFICAÇÃO
Não aplicável	(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 n° 88, de 26 de março de 2021** - Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos. Anexo II	

3.15 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.	

3.16 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
LARANJA

3.17 Informações Nutricionais

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 8g (1 colher de sopa) + 200ml de água (**)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	31kcal = 130kJ	2
Carboidratos	7,7g	3
Sódio	38mg	2
Vitamina C	6,8mg	15
Não contém quantidade significativa de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras *trans* 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 Primária: Filme flexível de polietileno

4.1.2 Descrição dos componentes: BOPP transparente (Polipropileno Biorientado), PE Pigmentado (Polietileno), tinta e adesivo.

4.1.3 Processo de Impressão: Flexografia.

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

Legislações de Referência para dizeres legais de Embalagem:

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:

Total de pacotes em uma caixa: 24 pacotes de 80 g

Peso Líquido: 1,92 kg

Promix

REFRESCO EM PÓ
LARANJA

Peso Bruto: 2,0kg
5.3 – Codificação: Código barras, Validade/Lote: DD/MM/AA XXXXX
5.4 – Dimensões da caixa (comprimento x largura x altura): 241 x 141 x 152mm
5.5 - Paletização: Lastro: 33 caixas Empilhamento máximo: 8 caixas Total de caixas em um pallet (PBR): 264 caixas

6. HISTÓRICO DE REVISÕES

Revisão	Data	Alterações	Elaborador	Aprovador
00	29/09/2021	Elaboração do documento - FT Promix 80g	Vânia Bertilan	Pedro Franciscon