



# FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

## PROMIX 80g – 2 LITROS

Código: FTPM80

Unidade: Catanduva

Revisão: 00

Página 1 de 6

# Promix

## REFRESCO EM PÓ

### LIMÃO

#### 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 DE FRUTA

#### MARCA

Promix

#### PESO LÍQUIDO

80 g

#### MINISTÉRIO DA AGRICULTURA

REGISTRO MAPA: SP000480-4.000245

#### INFORMAÇÕES ITEM

Item	Descrição	Sachê EAN 13	Caixa EAN 14
222245	Promix 2 Litros 24X80g LIMÃO	7.896.267.104.352	17.896.267.104.359

#### 3. ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO:

##### 3.1 Composição do Produto:

**Promix**

**REFRESCO EM PÓ**  
**LIMÃO**

**INGREDIENTES:** Açúcar, vitamina C (ácido ascórbico), suco de limão desidratado, acidulante ácido cítrico, antiemectantes: fosfato tricálcico e dióxido de silício, edulcorantes: ciclamato de sódio (23mg/100ml), aspartame (10mg/100ml), acesulfame de potássio (2mg/100ml) e sacarina sódica (1mg/100ml), aromatizante, reguladores de acidez: ácido fumárico e citrato de sódio, corante inorgânico dióxido de titânio, espessante goma guar e corante artificial 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

**Premix**

**REFRESCO EM PÓ**  
**LIMÃO**

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 7° 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	<b>PÓ GRANULAR</b>
Cor	<b>CARACTERISTICO</b>
Odor	<b>PRÓPRIO</b>
Sabor	<b>CARACTERISTICO</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
----------------------------	----------------



# FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

## PROMIX 80g – 2 LITROS

Código: FTPM80

Unidade: Catanduva

Revisão: 00

Página 4 de 6

**Promix**

### REFRESCO EM PÓ

### LIMÃO

<b>Enterobacteriaceae/g</b>	10 ufc/g
<b>Salmonella sp</b>	Ausência /25g
<b>Legislação de referência: Resolução RDC nº 331 e IN 60 de 10/2020 - Regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos - item 12(c).</b>	

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

PARÂMETROS MICROSCÓPICOS	ESPECIFICAÇÃO
<b>Matérias pesquisadas microscopicamente</b>	<b>Ausência</b>
<b>Matérias pesquisadas macroscopicamente</b>	<b>Ausência</b>
<b>Matérias estranhas indicativas de riscos à saúde humana</b>	<b>Ausência</b>
<b>Matérias estranhas (Areia ou cinzas insolúveis em ácido)</b>	<b>Máx. 1,5%</b>
<b>Ácaros mortos</b>	<b>Máx. 5 em 100g</b>
<b>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.</b>	

#### 3.14 Micotoxinas do Produto Final

MICOTOXINAS	ESPECIFICAÇÃO
<b>Não aplicável</b>	(Produto Final não corresponde às categorias listadas, nem possui Ingredientes cujos limites para micotoxinas estão estabelecidos no anexo da legislação).
<b>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.</b>	
<b>Instrução normativa - in nº 88, de 26 de março de 2021 - Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos. Anexo II</b>	

#### 3.15 Alergênicos do Produto Final

ALERGÊNICOS	ESPECIFICAÇÃO
<b>Não se aplica</b>	-
<b>Legislação de Ref.: Resolução RDC nº26 de 02/07/2015 - Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.</b>	

#### 3.16 Lactose no Produto Final

LACTOSE	ESPECIFICAÇÃO
<b>Não se aplica</b>	<b>(Produto Final contém quantidade de lactose superior a 100mg/100g)</b>
<b>Legislação de Ref.: Resolução RDC nº136 de 08/02/2017 – Estabelece os requisitos para declaração de lactose nos rótulos dos alimentos.</b>	

**Promix**

REFRESCO EM PÓ  
LIMÃO

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	6,5mg	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 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



# FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

## PROMIX 80g – 2 LITROS

Código: FTPM80

Unidade: Catanduva

Revisão: 00

Página 6 de 6

# Promix

## REFRESCO EM PÓ

### LIMÃO

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 Franciscan