



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Castanha do Pará sem casca

Código: FTCPSC

Unidade: Queluz

Revisão: 02

Página 1 de 6

1. DADOS GERAIS DA EMPRESA

Razão Social: Enova Foods S/A

FILIAL QUELUZ

Estrada Presidente Dutra, 5,5 km – Queluz

São Paulo – SP – CEP.: 12800-000

CNPJ: 46.948.287/0025-54

Inscrição Estadual: 567.010.892.112

CONTATOS:

Responsável Técnico: Pedro Franciscon

Registro Órgão Competente: CRQ 04365934

Telefone: (55) 11 2595 4099

E-mail: pedro.franciscon@enovafoods.com.br

2. DADOS GERAIS DO PRODUTO

PRODUTO e DENOMINAÇÃO

Castanha-do-pará

MARCA

AgtaI

PESO LÍQUIDO

Pacotes de: 50g // 4,5 kg

MINISTÉRIO DA SAÚDE

Isento de número do Registro conforme Resolução RDC nº 27 da ANVISA, de 06/08/2010 – **Dispõe sobre as categorias de alimentos embalados isentos e com obrigatoriedade de registro sanitário.**

ITENS SAP

210953 - CASTANHA DO PARA AGTAL 20X50G

210954 - CASTANHA DO PARA AGTAL 40X50G

220122 - CASTANHA DO PARA AGTAL GRANEL 3X4,5KG

CÓDIGO DE BARRAS

Pacote 50g – GTIN-13: 789.626.140.224 9

Caixa de embarque 20x50g – GTIN-14: 1.789.626.140.224 6

Pacote 50g – GTIN-13: 789.626.140.224 9

Caixa de embarque 40x50g – GTIN-14: 2.789.626.140.224 3

Pacote Granel 4,5 kg – GTIN-13: 789.626.140.472 4

Caixa de embarque 3x4,5kg – GTIN-14: 1.789.626.140.472 1



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Castanha do Pará sem casca

Código: FTCPSC

Unidade: Queluz

Revisão: 02

Página 2 de 6

3. ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

3.1. COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

Ingredientes: castanha-do-pará. **ALÉRGICOS: CONTÉM CASTANHA-DO-PARÁ. PODE CONTER AMENDOIM, AMÊNDOA, CASTANHA-DE-CAJU, PISTACHE E SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

3.2. CARACTERÍSTICAS E ORIGEM DO PRODUTO

Castanha-do-pará sem casca e com película parcial, com cor e cheiro característicos, de origem vegetal.

3.3. MODO DE PREPARO

Alimento pronto para o consumo.

3.4. PRAZO DE VALIDADE

6 meses: 50g

5 meses: 4,50 kg

3.5. CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Conservar em local seco e fresco.

3.6. LOTE E VALIDADE (Descrição/identificação)

Lote com numeração sequencial gerado por sistema informatizado.

Marcação feita de acordo com o modelo abaixo:

LXXXXX Val.: DD/MM/AA

3.7. DESCRIÇÃO DO PROCESSO

O produto é porcionado e embalado de acordo com as versões de comercialização.

3.8. USO PRETENDIDO

Produto destinado às populações não sensíveis aos componentes da fórmula, sendo utilizado como alimento pronto para o consumo, visando o consumo imediato após a abertura da embalagem. Ou em até 10 dias, para a versão granel 4,5kg.



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Castanha do Pará sem casca

Código: FTCPSC

Unidade: Queluz

Revisão: 02

Página 3 de 6

3.9. ALERGÊNICOS DIZERES DE ROTULAGEM DESTINADOS À POPULAÇÃO SENSÍVEL

ALÉRGICOS: CONTÉM CASTANHA-DO-PARÁ. PODE CONTER AMENDOIM, AMÊNDOA, CASTANHA-DE-CAJU, PISTACHE E SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Legislações de Referência:

Resolução nº 26, de 02 de julho de 2015 – Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.

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.

Resolução RDC nº136 de 08/02/2017 – Estabelece os requisitos para declaração de lactose nos rótulos dos alimentos.

3.10. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DO PRODUTO FINAL

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS	PRODUTO
Aspecto	CASTANHAS SEM CASCA
Cor	CASTANHAS: CREME // PELÍCULA: MARROM
Odor	PRÓPRIO
Sabor	PRÓPRIO
Inteiros	Mín. 90,0%
Metades/Quebrados	Máx. 10,0%
Umidade	Máx. 4,0%
Acidez em ácido oleico	Máx. 2,0%

Legislação de Referência: Resolução nº 273, de 22 de setembro de 2005 – Aprova o regulamento técnico para misturas para o preparo de alimentos e alimentos prontos para o consumo. E especificação do cliente.

3.11. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DO PRODUTO FINAL

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	ESPECIFICAÇÕES
Coliformes termotolerantes (a 45°C)	Máx. 5 ufc/g
<i>Salmonella sp</i>	Ausente

Legislação de referência: Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 - Regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos - item 14(B).

3.12. 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 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 – item 7: Alimentos em geral.

Castanha do Pará sem casca
3.13. CONTAMINANTES INORGÂNICOS DO PRODUTO FINAL

CONTAMINANTES INORGÂNICOS	ESPECIFICAÇÃO
Arsênio	Máx. 0,8 mg/kg
Chumbo	Máx. 0,8 mg/kg

Legislação de Ref.: Resolução RDC nº42 de 19/08/2013 – Dispõe sobre o Regulamento Técnico MERCOSUL sobre Limites Máximos de Contaminantes Inorgânicos em Alimentos. Categoria: Castanhas, incluindo nozes, pistaches, avelãs, macadâmia e amêndoa.

3.14. MICOTOXINAS DO PRODUTO FINAL

MICOTOXINAS	ESPECIFICAÇÃO
Aflatoxina total (B1 + B2 + G1 + G2)	Máx. 10 ppb

Legislação de Ref.: Resolução RDC nº07 de 18/02/2011 – Dispõe sobre limites máximos tolerados (LMT) para micotoxinas em alimentos.

3.15. LACTOSE NO PRODUTO FINAL

LACTOSE	ESPECIFICAÇÃO
Não se aplica	(Declarar se: 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.

3.16. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL PORÇÃO DE 15g (1 COLHER DE SOPA)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	97 kcal = 406 kJ	5%
Carboidratos	2,3 g	1%
Proteínas	2,2 g	3%
Gorduras totais	9,5 g	17%
Gorduras saturadas	2,3 g	10%
Gorduras <i>trans</i>	0 g	**
Fibra alimentar	0,9 g	4%
Sódio	0 mg	0%

(*) % Valores Diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

(**) Valor Diário não estabelecido.

Legislações de Referência:

Resolução ANVISA RDC nº 360 de 23/12/2003 - Regulamento Técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados.

Resolução ANVISA RDC nº 54 de 12/11/2012 - Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar.



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Castanha do Pará sem casca

Código: FTCPSC

Unidade: Queluz

Revisão: 02

Página 5 de 6

3.17. LIMITES DE RESÍDUOS DE PRAGUICIDAS E PESTICIDAS

Nossos produtos estão formulados com ingredientes que cumprem com os LIMITES DE RESÍDUOS DE PRAGUICIDAS E PESTICIDAS, de acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária e MAPA, quando aplicados.

4. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS EMBALAGENS

4.1. Embalagem Primária

4.1.1. Tipo de Embalagem Primária: Filme laminado flexível.

4.1.2. Descrição dos componentes: PET, PET metalizado, tinta, adesivo e PE.

4.1.3. Processo de Impressão: Rotogravura, ou Flexografia, ou Digital.

4.1.4. Codificação: L.XXXXX Val: DD/MM/YY

4.1.5. Dimensional:

4.1.5.1. Pacote 50g: 100x150mm

4.1.5.2. Granel 4,5 kg: 350x500mm

4.2. Embalagem Secundária: N.A.

Legislações de Referência para dizeres legais de Embalagem:

Resolução ANVISA RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 – Regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados.

Resolução ANVISA RDC nº359, 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:

210953 - CASTANHA DO PARA AGTAL 20X50G

Total de pacotes por caixa: 20 pacotes de 50g.

Peso líquido: 1,00 kg

Peso bruto: 1,15 kg

210954 - CASTANHA DO PARA AGTAL 40X50G

Total de pacotes por caixa: 40 pacotes de 50g.

Peso líquido: 2,00 kg

Peso bruto: 2,25 kg

220122 - CASTANHA DO PARA AGTAL GRANEL 3X4,5KG

Total de sacos por caixa: 3 sacos de 4,5 kg.

Peso líquido: 13,50 kg

Peso bruto: 14,00 kg

5.3. Dimensões (comprimento x largura x altura):

210953 – CAIXA 20x50g: 261 x 186 x 115mm

210954– CAIXA 40x50g: 318 x 188 x 136mm

220122 - CAIXA GRANEL 3x 4,5kg: 368 x 288 x 265mm

5.4. Paletização
210953 – CAIXA 20x50g

Lastro: 22 caixas
 Empilhamento máximo: 13 caixas
 Total de caixas no pallet (PBR): 286 caixas
 Altura sem palete: 1,50m
 Altura com palete: 1,65m
 Peso bruto sem palete: 329 kg

210954 – CAIXA 40x50g

Lastro: 19 caixas
 Empilhamento máximo: 11 caixas
 Total de caixas no pallet (PBR): 209 caixas
 Altura sem palete: 1,50m
 Altura com palete: 1,65m
 Peso bruto sem palete: 470 kg

220122 - CAIXA GRANEL 3x 4,5kg

Lastro: 10 caixas
 Empilhamento máximo: 5 caixas
 Total de caixas no pallet (PBR): 50 caixas
 Altura sem palete: 1,33m
 Altura com palete: 1,48m
 Peso bruto sem palete: 700 kg

6. HISTÓRICO DE REVISÕES

Revisão	Data	Alterações	Elaborador	Aprovador
00	05/03/2016	Elaboração do documento	Renata Roncari	Renata Roncari
01	05/03/2017	(não registrado)	Renata Roncari	Renata Roncari
02	14/04/2020	Padronização do modelo do documento e atualizações do relançamento Agtal. Novo código de FTCPD para FTCPSC.	Blenda Oliveira	Pedro Franciscon