



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Mixed Nuts com Mel

Código: FTMNCM

Unidade: Queluz

Revisão: 03

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/DENOMINAÇÃO

Mixed Nuts com Mel

MARCA

Agtal

PESO LÍQUIDO

50g // 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.**

CÓDIGO DE BARRAS

Caixa de Embarque c/ 20 sachês de 50g– DUN 14: 2.789.626.140.271-0

Caixa de Embarque c/ 40 sachês de 50g– DUN 14: 1.789.626.140.271-7

Sachê 50g – EAN 13: 789.626.140.271-3

Caixa de Embarque c/ 20 sachês de 50g– DUN 14: 1.789.626.140.471-4

Sachê 50g – EAN 13: 789.626.140.471-7

ITENS SAP

211306 - MIXED NUTS COM MEL 50G CX.20

211307 - MIXED NUTS COM MEL 50G CX.40

220212 - MIXED NUTS COM MEL AGTAL GRANEL 3X5KG

3. ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

3.1. COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

Amendoim, amêndoa, castanha de caju, açúcar, mel, glicose de milho, sal, óleo vegetal e estabilizante de goma arábica (INS 414).

3.2. CARACTERÍSTICAS E ORIGEM DO PRODUTO

Mistura de Amendoim, Castanha de Caju, Amêndoa, confeitada com casca doce crocante, com cor e cheiro característicos, de origem vegetal e animal.

3.3. MODO DE PREPARO

Alimento pronto para o consumo.

3.4. PRAZO DE VALIDADE

Sache = 8 meses // Granel = 6 meses

3.5. CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Manter em local seco, fresco, isento de odores e livre de insetos e roedores.

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 processo é conduzido por bateladas, onde os ingredientes são adicionados ao amendoim em drageadeiras constituídas de aço inoxidável. O produto é então frito.

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.

3.9. ALERGÊNICOS DIZERES DE ROTULAGEM DESTINADOS À POPULAÇÃO SENSÍVEL

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

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.

Resolução ANVISA – RDC Nº. 26, DE 2 DE JULHO DE 2015 – Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.

3.10. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DO PRODUTO FINAL

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS	PRODUTO
Aspecto	MISTURA DE NUTS COM COBERTURA
Cor	MARROM
Odor	PRÓPRIO
Sabor	PRÓPRIO
Defeito - Resíduo de matéria-prima (pó)	Máx. 1,0%
Defeito – Danos mecânicos	Máx. 10%
Umidade	Máx. 3,0%
Acidez em ácido oléico	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
Escherichia coli	Máx. 10 UFC/g
Salmonella sp	Ausência /25g

RESOLUÇÃO - RDC Nº 331, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - Dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação.

3.12. CARACTERÍSTICAS MACRO E MICROSCÓPICAS DO PRODUTO FINAL

PARÂMETROS MICROSCÓPICOS	ESPECIFICAÇÕES
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 Referência:
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.

3.13. CONTAMINANTES INORGÂNICOS DO PRODUTO FINAL

CONTAMINANTES INORGÂNICOS	ESPECIFICAÇÃO
Arsênio	Máx. 0,80 mg/kg

Chumbo	Máx. 0,80 mg/kg
Cobre	Máx.10 mg/ kg
<p>Legislação de Ref.: Resolução RDC nº42 de 19/08/2013 –Dispõe sobre o Regulamento Técnico MERCOSUL sobre Limites Máximos de Contaminantes Inorgânicos em Alimentos. (* Contaminantes provenientes da matéria prima AÇÚCAR) – Categoria: Castanhas, incluindo nozes, pistachios, avelãs, macadâmia e amêndoa.</p>	

3.14. MICOTOXINAS DO PRODUTO FINAL

MICOTOXINAS	ESPECIFICAÇÃO
Aflatoxina total (B1 + B2 + G1 + G2)	Máx. 10 ppb
<p>Legislação de Ref.: Resolução RDC nº07 de 18/02/2011 – Dispõe sobre limites máximos tolerados (LMT) para micotoxinas em alimentos.</p>	

3.15. LACTOSE NO PRODUTO FINAL

LACTOSE	ESPECIFICAÇÃO
CONTÉM LACTOSE	Lactose superior a 100mg/100g
<p>Legislação de Ref.: Resolução RDC nº136 de 08/02/2017 – Estabelece os requisitos para declaração de lactose nos rótulos dos alimentos.</p>	

3.16. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
NUTRITION FACTS / INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porção de 25 g (1 1/2 colheres de sopa)/Portion 0,88 Oz (1 1/2 soup spoon)/Porción de 25 g (1 1/2 cucharas de sopa)		
Quantidade por porção / Amount per portion / Cantidad por porción		% VD / DV *
Valor energético/Energy value/Valor de la energia	132 kcal = 555 kJ	7%
Carboidratos/Carbohydrates/Carbohidratos	9,1 g	3%
Proteínas/Protein/Proteínas	5,7 g	8%
Gorduras totais/Total fat/Grasas totales	8,1 g	15%
Gorduras saturadas/Saturated fat/Grasas saturadas	1,0 g	5%
Gorduras trans/Trans fat/Grasas trans	0 g	**
Gorduras monoinsaturadas/Monounsaturated fat/Grasas monoinsaturadas	4,9 g	**
Gorduras poliinsaturadas/Polyunsaturated fat/Grasas poliinsaturadas	2,2 g	**
Colesterol/Cholesterol/Colesterol	0 mg	**
Fibra Alimentar/Dietary Fiber/Fibra Alimentaria	1,0 g	4%
Sódio/Sodium/Sodio	26 mg	1%
<p>(*) % 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. (*) % Daily Values are based on a diet of 2000 kcal or 8400 kJ. Your daily values may be higher or lower depending on your energetic needs. (*) % Valores Diarios con base en una dieta de 2000 kcal o 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas. (**) VD não estabelecido / DV not established / VD no establecido.</p>		

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 de poliéster metalizado

4.1.2. Descrição dos componentes: filme flexível de PET/PETm/PE

4.1.3. Processo de Impressão: Rotogravura.

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

4.1.5. Dimensional: 145 x 98 x 15mm ou 280x350mm

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:

Mixed Nuts c/ mel 20 x 50g:

Peso líquido: 1 kg

Peso bruto: 1,15 kg

Mixed Nuts c/ mel 40 x 50g:

Peso líquido: 2 kg

Peso bruto: 2,25 kg

Mixed Nuts c/ mel 3x5kg:

Peso líquido: 15 kg

Peso bruto: 15,53 kg

5.3. Dimensões (altura x largura x comprimento):

Mixed Nuts c/ mel 20 x 50g:

260x188x112mm

Mixed Nuts c/ mel 40 x 50g:

316x188x132mm

Mixed Nuts c/ mel 40 x 50g:

368x288x265mm

5.4. Paletização**Mixed Nuts c/ mel 20 x 50g:**

Lastro: 22 caixas

Empilhamento máximo: 13 caixas

Total de caixas de embarque em um pallet (PBR): 286 caixas

Altura sem palete: 1,46m

Altura com palete: 1,61m

Peso bruto sem palete: 358,9kg

Mixed Nuts c/ mel 40 x 50g:

Lastro: 19 caixas

Empilhamento máximo: 11 caixas

Total de caixas de embarque em um pallet (PBR): 209 caixas

Altura sem palete: 1,33m

Altura com palete: 1,58m

Peso bruto sem palete: 500,3kg

Mixed Nuts c/ mel 3 x 5kg:

Lastro: 10 caixas

Empilhamento máximo: 5 caixas

Total de caixas de embarque em um pallet (PBR): 50 caixas

Altura sem palete: 1,33m

Altura com palete: 1,48m

Peso bruto sem palete: 806,5kg

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	11/10/2019	(não registrado)	Letícia Oliveira	Pedro Franciscon
03	07/10/2020	Padronização do modelo do documento e atualizações do relançamento Agtal.	Letícia Oliveira	Pedro Franciscon