



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Ovinhos de Amendoim

Código: FTAMOV

Unidade: Queluz

Revisão: 03

Página 1 de 7

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

Ovinhos de Amendoim

MARCA

Agtal

PESO LÍQUIDO

Pacotes de: 50g // 150g // 3,0 kg

Potes de 600g

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

219729 - OVINHOS AMENDOIM AGTAL 40X50G

210049 - OVINHOS AMENDOIM AGTAL 20X150G

210050 - OVINHOS AMENDOIM AGTAL 40X150G

213728 - OVINHOS AMENDOIM AGTAL - POTE 6X600G

220121 - OVINHOS DE AMENDOIM AGTAL GRANEL 2X3KG

220193 - OVINHOS AMENDOIM AGTAL TIRAS - PM 5X10X50G

CÓDIGO DE BARRAS

Pacote 50g – GTIN-13: 789.626.140.426 7

Caixa de embarque 40x50g – GTIN-14: 1.789.626.140.426 4

Pacote 150g – GTIN-13: 789.626.140.114 3

Caixa de embarque 20x150g – GTIN-14: 1.789.626.140.114 0

Pacote 150g – GTIN-13: 789.626.140.114 3

Caixa de embarque 40x150g – GTIN-14: 2.789.626.140.114 7



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Ovinhos de Amendoim

Código: FTAMOV

Unidade: Queluz

Revisão: 03

Página 2 de 7

Pote 600g – GTIN-13: 789.626.140.296 6
Bandeja 6x600g – GTIN-14: 1.789.626.140.296 3

Granel 3,00kg – GTIN-13: 789.626.140.470 0
Caixa de embarque 2x3,00kg – GTIN-14: 1.789.626.140.470 7

Tiras 50g – GTIN-13: 789.626.140.426 7
Fardo 5x10x50g – GTIN-14: 2.789.626.140.426- 1

3. ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

3.1. COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

Ingredientes: amendoim, fécula de mandioca, polvilho azedo, óleo de palma, sal refinado e amido. **ALÉRGICOS: CONTÉM AMENDOIM. PODE CONTER TRIGO E SOJA. CONTÉM GLÚTEN.**

3.2. CARACTERÍSTICAS E ORIGEM DO PRODUTO

Amendoim confeitado por casca à base de polvilho crocante, com cor e cheiro característicos, de origem vegetal.

3.3. MODO DE PREPARO

Alimento pronto para o consumo.

3.4. PRAZO DE VALIDADE

4 meses

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

Os ovinhos de amendoim são porcionados e embalado de acordo com as versões de comercialização.



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Ovinhos de Amendoim

Código: FTAMOV

Unidade: Queluz

Revisão: 03

Página 3 de 7

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 as versões pote 600g e granel 3kg.

3.9. ALERGÊNICOS DIZERES DE ROTULAGEM DESTINADOS À POPULAÇÃO SENSÍVEL

SAQUES (50g // 150g // 3kg): ALÉRGICOS: CONTÉM AMENDOIM. PODE CONTER TRIGO E SOJA. CONTÉM GLÚTEN.

POTE (600g): ALÉRGICOS: CONTÉM AMENDOIM. PODE CONTER CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DOPARÁ E AMÊNDOA. 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	AMENDOIM COM COBERTURA
Cor	BRANCO
Odor	PRÓPRIO
Sabor	PRÓPRIO
Inteiros	Mín. 90,0%
Quebrados (rachados, quebrados ou sem cobertura)	Máx. 10,0%
Umidade	Máx. 3,2%
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
Salmonella sp	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



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Ovinhos de Amendoim

Código: FTAMOV

Unidade: Queluz

Revisão: 03

Página 4 de 7

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.	

3.13. CONTAMINANTES INORGANICOS DO PRODUTO FINAL

CONTAMINANTES INORGÂNICOS	ESPECIFICAÇÃO
Arsênio	Máx. 0,7 mg/kg
Chumbo	Máx. 0,7 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. 20 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.	

Ovinhos de Amendoim
3.16. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL PORÇÃO DE 15g (1 COLHER DE SOPA)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	82 kcal = 342 kJ	4%
Carboidratos	3,4 g	1%
Proteínas	4,3 g	6%
Gorduras totais	5,7 g	10%
Gorduras saturadas	0,8 g	4%
Gorduras <i>trans</i>	0 g	**
Fibra alimentar	0,9 g	4%
Sódio	72 mg	3%

(*) % 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.

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 e pote plástico (213728).

4.1.2. Descrição dos componentes

4.1.2.1. Filme laminado flexível: PET, PET metalizado, tinta, adesivo e PE.

4.1.2.2. Pote plástico: PET (pote) e PP (tampa)

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: 100x200mm

4.1.5.2. Pacote 150g: 140x250mm

4.1.5.3. Pote 600g: 110x240mm

4.1.5.4. Granel 3,0 kg: 350x500mm



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Ovinhos de Amendoim

Código: FTAMOV

Unidade: Queluz

Revisão: 03

Página 6 de 7

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:

219729 - OVINHOS AMENDOIM AGTAL 40X50G

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

Peso líquido: 2,00 kg

Peso bruto: 2,40 kg

210049 - OVINHOS AMENDOIM AGTAL 20X150G

Total de pacotes por caixa: 20 pacotes de 150g.

Peso líquido: 3,00 kg

Peso bruto: 3,40 kg

210050 - OVINHOS AMENDOIM AGTAL 40X150G

Total de pacotes por caixa: 40 pacotes de 150g.

Peso líquido: 6,00 kg

Peso bruto: 6,60 kg

213728 - OVINHOS AMENDOIM AGTAL - POTE 6X600G

Total de potes por bandeja: 6 potes de 600g.

Peso líquido: 3,60 kg

Peso bruto: 4,30 kg

220121 - OVINHOS DE AMENDOIM AGTAL GRANEL 2X3KG

Total de sacos por caixa: 2 sacos de 3,0 kg.

Peso líquido: 9,00 kg

Peso bruto: 9,50 kg

220193 - OVINHOS AMENDOIM AGTAL TIRAS - PM 5X10X50G

Total de 5 tiras com 10 saches de 50g

Peso líquido: 2,5 kg

Peso bruto: 2,68 kg

5.3. Dimensões (comprimento x largura x altura):

219729 – CAIXA 40x50g: 313 x 248 x 237mm

210049 - CAIXA 20x150g: 313 x 248 x 237mm

210050 - CAIXA 40x150g: 368 x 288 x 265mm

213728 – BANDEJA POTES 6x600g: 355 x 250 x 245mm

220121 - CAIXA GRANEL 2x 3kg: 368 x 288 x 265mm

220193 – Fardo tiras 5x10x50g: 260x230x195mm



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Ovinhos de Amendoim

Código: FTAMOV

Unidade: Queluz

Revisão: 03

Página 7 de 7

5.4. Paletização

219729 – CAIXA 40x50g

Lastro: 15 caixas
Empilhamento máximo: 6 caixas
Total de caixas no pallet (PBR): 90 caixas
Altura sem palete: 1,42m
Altura com palete: 1,57m
Peso bruto sem palete: 216 kg

210049 - CAIXA 20x150g

Lastro: 15 caixas
Empilhamento máximo: 6 caixas
Total de caixas no pallet (PBR): 90 caixas
Altura sem palete: 1,42m
Altura com palete: 1,57m
Peso bruto sem palete: 306 kg

210050 - CAIXA 40x150g

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: 330 kg

213728 – BANDEJA POTES 6x600g

Lastro: 12 caixas
Empilhamento máximo: 6 caixas
Total de caixas no pallet (PBR): 72 caixas
Altura sem palete: 1,47m
Altura com palete: 1,62m
Peso bruto sem palete: 310 kg

220121 - CAIXA GRANEL 2x 3kg

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: 475 kg

220193 – FARDO TIRAS 5X10X50G

Lastro: 15 fardos
Empilhamento máximo: 6 fardos
Total de caixas no pallet (PBR): 90 fardos
Altura sem palete: 1,17m
Altura com palete: 1,32m
Peso bruto sem palete: 266 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	07/04/2020	Padronização do modelo do documento e atualizações do relançamento Agtal. Novo código de FTAMO para FTAMOV.	Blenda Oliveira	Pedro Franciscon
03	10/09/2020	Atualização dos alérgicos no pote e inclusão do item 220193	Letícia Oliveira	Pedro Franciscon