



## 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](mailto: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	<b>AMENDOIM COM COBERTURA</b>
Cor	<b>BRANCO</b>
Odor	<b>PRÓPRIO</b>
Sabor	<b>PRÓPRIO</b>
Inteiros	<b>Mín. 90,0%</b>
Quebrados (rachados, quebrados ou sem cobertura)	<b>Máx. 10,0%</b>
Umidade	<b>Máx. 3,2%</b>
Acidez em ácido oleico	<b>Máx. 2,0%</b>

**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
<b>Coliformes termotolerantes (a 45°C)</b>	Máx. 5 ufc/g
<b>Salmonella sp</b>	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
<b>Matérias pesquisadas microscopicamente</b>	<b>Ausência</b>
<b>Matérias pesquisadas macroscopicamente</b>	<b>Ausência</b>
<b>Matérias estranhas indicativas de riscos à saúde</b>	<b>Ausência</b>



## FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

### Ovinhos de Amendoim

Código: FTAMOV

Unidade: Queluz

Revisão: 03

Página 4 de 7

<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</b> – 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

<b>CONTAMINANTES INORGÂNICOS</b>	<b>ESPECIFICAÇÃO</b>
<b>Arsênio</b>	<b>Máx. 0,7 mg/kg</b>
<b>Chumbo</b>	<b>Máx. 0,7 mg/kg</b>
<b>Legislação de Ref.: Resolução RDC nº42 de 19/08/2013</b> – 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

<b>MICOTOXINAS</b>	<b>ESPECIFICAÇÃO</b>
<b>Aflatoxina total (B1 + B2 + G1 + G2)</b>	<b>Máx. 20 ppb</b>
<b>Legislação de Ref.: Resolução RDC nº07 de 18/02/2011</b> – Dispõe sobre limites máximos tolerados (LMT) para micotoxinas em alimentos.	

#### 3.15. LACTOSE NO PRODUTO FINAL

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

**Ovinhos de Amendoim****3.16. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS**

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>		
<b>PORÇÃO DE 15g (1 COLHER DE SOPA)</b>		
<b>Quantidade por porção</b>		<b>%VD (*)</b>
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

Código: FTAMOV

Unidade: Queluz

Revisão: 03

Página 7 de 7

### Ovinhos de Amendoim

#### 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