



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

PAÇOCA - AGTAL

Código: FT0024-QL

Unidade: Queluz

Revisão: 11

Página: 1 de 8

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

Paçoca – doce de amendoim

MARCA

Agtal

PESO LÍQUIDO

Pote com 50 unidades de 15g: 750g

Caixa com 100 unidades de 15g: 1,5kg

Display com 50 unidades de 20g: 1kg

Display com 8 unidades de 20g: 160g

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

215505 - PACOCA AGTAL ROL. EMB. 6X50X15G (PT 750G)

214052 - PACOCA AGTAL ROL. EMB. 100X15G (CX 100 UN.)

214104 - PACOCA AGTAL RET. EMB. 8X50X20G (DSP 1.0KG)

223009 - PACOCA AGTAL RET. EMB. 12X8X20G (DSP)

CÓDIGO DE BARRAS

UNIDADE 15G – GTIN-13: 789.626.140.295 9

POTE 50X15G – GTIN-13: 789.626.140.175 4

CAIXA 6X50X15G – GTIN-14: 1.789.626.140.175 1

UNIDADE 15G – GTIN-13: 789.626.140.295 9

CAIXA DE 100X15G – GTIN-14: 789.626.140.302 4

UNIDADE 20G – GTIN-13: 789.626.140.184 6

DISPLAY 50X20G – GTIN-13: 789.626.140.178 5

CAIXA 8X50X20G – GTIN-14: 1.789.626.140.178 2



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Código: FT0024-QL

Unidade: Queluz

Revisão: 11

Página: 2 de 8

PAÇOCA - AGTAL

UNIDADE 20G – GTIN-13: 789.626.140.184 6
DISPLAY 8X20G – GTIN-13: 789.626.140.491 5
CAIXA 12X8X20G – GTIN-14: 1.789.626.140.491 2

3. ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

3.1. COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

INGREDIENTES: amendoim torrado, açúcar e sal.

3.2. CARACTERÍSTICAS E ORIGEM DO PRODUTO

Doce de amendoim com cor e cheiro característicos, de origem vegetal.

3.3. MODO DE PREPARO

Alimento pronto para o consumo.

3.4. PRAZO DE VALIDADE

7 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

O processo é conduzido por bateladas, onde se torra o amendoim e retira-se sua película, em seguida, os ingredientes são adicionados ao amendoim em um misturador, a mistura é então transportada para o moedor e posteriormente formatada e embalada.

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.

3.9. ALERGÊNICOS DIZERES DE ROTULAGEM DESTINADOS À POPULAÇÃO SENSÍVEL

ALÉRGICOS: CONTÉM AMENDOIM. PODE CONTER: TRIGO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, SOJA, LEITE, AMÊNDOA, AVELÃS, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARÁ E NOZES. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.

Legislações de Referência:

LEI ANVISA Nº 10.674, DE 16 DE MAIO DE 2003 – Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e comercializado na embalagem.

RESOLUÇÃO RDC ANVISA Nº 26, DE 02 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

PARÂMETRO	ESPECIFICAÇÃO
Aspecto	Doce de amendoim
Cor	Marrrom
Odor	Próprio
Sabor	Próprio, adocicado
Umidade	Máx. 2,5%
Acidez em ácido oleico	Máx. 2,0%
Legislação de Referência: RESOLUÇÃO ANVISA RDC 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.	

3.11. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DO PRODUTO FINAL

PARÂMETRO	ESPECIFICAÇÃO			
	n	c	m	M
<i>Salmonella</i> /25g	10	0	Aus	-
<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	10	100
Legislações de Referência: RESOLUÇÃO ANVISA RDC Nº 724, DE 01 DE JULHO DE 2022 - Dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação. INSTRUÇÃO NORMATIVA ANVISA IN Nº 161, DE 01 DE JULHO DE 2022 - Estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.				

3.12. CARACTERÍSTICAS MACRO E MICROSCÓPICAS DO PRODUTO FINAL

PARÂMETRO	ESPECIFICAÇÃO
Areia (cinzas insolúveis em ácido)	Máx. 1,5%
Ácaros mortos	Máx. 5 na alíquota analisada
Legislação de Referência: RESOLUÇÃO RDC ANVISA Nº 623, DE 09 DE MARÇO DE 2022 - Dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.	

3.13. CONTAMINANTES INORGANICOS DO PRODUTO FINAL

PARÂMETRO	ESPECIFICAÇÃO
Arsênio total	Máx. 0,10 mg/kg
Chumbo	Máx. 0,10 mg/kg
Cádmio	Máx. 0,50 mg/kg
Cobre	Máx. 2,0 mg/kg
Legislações de Referência: RESOLUÇÃO ANVISA RDC Nº 722, DE 01 DE JULHO DE 2022 - 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.	

INSTRUÇÃO NORMATIVA ANVISA IN Nº 160, DE 01 DE JULHO DE 2022 - Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.

3.14. MICOTOXINAS DO PRODUTO FINAL

PARÂMETRO	ESPECIFICAÇÃO
Aflatoxina B1, B2, G1, G2	Máx. 20 mcg/kg

Legislações de Referência:

RESOLUÇÃO ANVISA RDC Nº 722, DE 01 DE JULHO DE 2022 - 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.

INSTRUÇÃO NORMATIVA ANVISA IN Nº 160, DE 01 DE JULHO DE 2022 - Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.

3.15. LACTOSE NO PRODUTO FINAL

LACTOSE	ESPECIFICAÇÃO
Contém lactose**	(Declarar se: Produto Final contém quantidade de lactose superior a 100mg/100g)

**Contaminação cruzada proveniente da linha que corresponde ao processo produtivo.

Legislação de Referência:

RESOLUÇÃO RDC ANVISA Nº 136 DE 08 DE FEVEREIRO DE 2017 – Estabelece os requisitos para declaração de lactose nos rótulos dos alimentos.

3.16. 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.

3.17. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

Tabela 1. Tabela nutricional Paçoca Agtal 15g.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL PORÇÃO DE 15g (1 UNIDADE)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	72 kcal = 303 kJ	4
Carboidratos	7,7 g	3
Proteínas	2,5 g	3
Gorduras totais	3,4 g	6
Gorduras saturadas	0,6 g	3
Gordura <i>trans</i>	0 g	**
Fibra alimentar	0,9 g	4
Sódio	23 mg	1

(*) % 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.

Tabela 2. Tabela nutricional Paçoça Agtal 20g.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL PORÇÃO DE 20g (1 UNIDADE)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	95 kcal = 399 kJ	4
Carboidratos	10 g	3
Proteínas	3,3 g	4
Gorduras totais	4,5 g	8
Gorduras saturadas	0,7 g	3
Gordura <i>trans</i>	0 g	**
Fibra alimentar	1,2 g	5
Sódio	31 mg	1

(*) % 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.

4. ARTE DA EMBALAGEM PRIMÁRIA



Figura 1. Arte Paçoça Agtal 15g.



Figura 2. Arte Paçoça Agtal 20g.

5. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS EMBALAGENS

5.1. Embalagem Primária

5.1.1. Tipo de Embalagem Primária: Filme flexível Bopp Pérola.

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

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

5.1.4. Dimensional:

UNIDADE 15G: 20 x 35 mm (l x a)

UNIDADE 20G: 25 x 40 x 10 mm (c x l x a)



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

PAÇOCA - AGTAL

Código: FT0024-QL

Unidade: Queluz

Revisão: 11

Página: 6 de 8

5.2. Embalagem Secundária

POTE 50X15G: 155 x 175 mm (l x a)

DISPLAY 50X20G: 100 x 164 x 70 mm (c x l x a)

DISPLAY 8X20G: 150 x 55 x 30 mm (c x l x a)

Legislações de Referência:

RESOLUÇÃO ANVISA RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 – Regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados.

RESOLUÇÃO ANVISA RDC Nº 359, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 – Regulamento técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional.

PORTARIA INMETRO Nº 157, DE 19 DE AGOSTO DE 2002 – Regulamento técnico metrológico.

6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DAS EMBALAGENS DE TRANSPORTE

6.1. Tipo de Embalagem: Caixa de papelão ondulado.

6.2. Quantidade de produtos por embarque:

215505 - PACOCA AGTAL ROL. EMB. 6X50X15G (PT 750G)

Total de potes por caixa: 6 potes c/ 50 paçocas de 15g.

Peso líquido: 4,50 kg

Peso bruto: 5,17 kg

214052 - PACOCA AGTAL ROL. EMB. 100X15G (CX 100 UN.)

Total de unidades por caixa: 100 paçocas de 15g.

Peso líquido: 1,50 kg

Peso bruto: 1,62 kg

214104 - PACOCA AGTAL RET. EMB. 8X50X20G (DSP 1.0KG)

Total de display por caixa: 8 displays c/ 50 unidades

Peso líquido: 8,00 kg

Peso bruto: 8,50 kg

223009 - PACOCA AGTAL RET. EMB. 12X8X20G (DSP)

Total de display por caixa: 12 displays c/ 8 unidades

Peso líquido: 1,92 kg

Peso bruto: 2,48 kg

6.3. Dimensões (comprimento x largura x altura):

215505 - CAIXA 6X50X15G: 463 x 313 x 190 mm

214052 - CAIXA 100X15G: 306 x 151 x 112 mm

214104 - CAIXA 8X50X20G: 314 x 216 x 153 mm

223009 - CAIXA 12X8X20G: 328 x 148 x 106 mm

6.4. Paletização

215505 – CAIXA 6X50X15G:

Lastro: 7 caixas

Empilhamento máximo: 6 caixas

Total de caixas no pallet (PBR): 42 caixas

Altura com palete: 1,29 m

Peso bruto com palete: 242,2 kg



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

PAÇOCA - AGTAL

Código: FT0024-QL

Unidade: Queluz

Revisão: 11

Página: 7 de 8

214052 - CAIXA 100X15G:

Lastro: 24 caixas

Empilhamento máximo: 12 caixas

Total de caixas no pallet (PBR): 288 caixas

Altura com palete: 1,49 m

Peso bruto com palete: 491,6 kg

214104 - CAIXA 8X50X20G:

Lastro: 16 caixas

Empilhamento máximo: 8 caixas

Total de caixas no pallet (PBR): 128 caixas

Altura com palete: 1,37 m

Peso bruto com palete: 1.1130 kg

223009 - CAIXA 12X8X20G:

Lastro: 22 caixas

Empilhamento máximo: 12 caixas

Total de caixas no pallet (PBR): 264 caixas

Altura com palete: 1,42m

Peso bruto com palete: 680 kg

7. HISTÓRICO DE REVISÕES

Revisão	Data	Alterações	Elaborador	Aprovador
00	05/03/2016	Elaboração do documento	Renata Roncari	Renata Roncari
01	18/04/2017	(não registrado)	Renata Roncari	Renata Roncari
02	19/05/2017	(não registrado)	Renata Roncari	Renata Roncari
03	14/04/2020	Padronização do modelo do documento	Leticia Oliveira	Pedro Franciscon
04	17/12/2020	Alteração dos parâmetros microbiológicos da RDC 12 para RDC 331	Letícia Masulck	Pedro Franciscon
05	18/03/2021	Alteração da validade para 7 meses Retirada do formato caixa 200 x 20g	Vânia Bertilan	Pedro Franciscon
06	08/07/2021	Atualização para IN 88	Letícia Masulck	Pedro Franciscon
07	15/10/2021	Exclusão das RDCs 42/2013 e 07/2011; Atualização dos parâmetros para 'contaminantes inorgânicos' e 'macro e microscópicas do produto final'; Inclusão da arte da embalagem primária.	Mariára Miranda	Pedro Franciscon
08	26/11/2021	Padronização da tabela de parâmetros microbiológicos.	Mariára Miranda	Pedro Franciscon
09	28/12/2021	Inclusão das assinaturas do elaborador e aprovador.	Mariára Miranda	Pedro Franciscon
10	27/04/2022	Alteração da denominação do documento, de 'Paçoca Deliçoca' para 'Paçoca – Agtal'; Alteração do código do documento, de "FTPCDL" para "FT0024-QL"; Exclusão das assinaturas do elaborador e aprovador;	Mariára Miranda	Letícia Masulck



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

PAÇOCA - AGTAL

Código: FT0024-QL

Unidade: Queluz

Revisão: 11

Página: 8 de 8

		<p>Atualização da frase de alergênicos, de: "ALÉRGICOS: CONTÉM AMENDOIM. PODE CONTER AVELÃ. NÃO CONTÉM GLÚTEN.";</p> <p>Para: "ALÉRGICOS: CONTÉM AMENDOIM. PODE CONTER: TRIGO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, SOJA, LEITE, AMÊNDOA, AVELÃS, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARÁ E NOZES. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.";</p> <p>Atualização da arte da embalagem primária.</p>		
11	19/10/2022	<p>Inclusão do item 223009;</p> <p>Atualização das legislações de microbiologia, de RDC 331/ 2019 e IN 60/2019 para RDC 724/2022 e IN 161/2022; Atualização das legislações de contaminantes, de RDC 487/2021 e IN 88/2021 para IN 160/2022 e pela RDC 722/2022.</p>	Mariára Miranda	Letícia Masulck