



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO
AMENDOIM BRASIL (TIPO JAPONÊS) - AGTAL

Código: FT0002-QL

Unidade: Queluz

Revisão: 17

Página: 1 de 10

1. DADOS GERAIS DA EMPRESA

RAZÃO SOCIAL: Enova Foods S/A
Endereço: Rodovia Presidente Dutra, km 5,5,
Bairro Estrela, Queluz/SP - CEP: 12800-000
CNPJ: 46.948.287/0025-54
Inscrição Estadual: 567.010.892.112

CONTATOS:

Responsável técnico: Pedro Ivo Viol Franciscon
Registro no órgão competente: CRQ 04365934
Telefone: (55) 11 2595 4922
E-mail: pedro.franciscon@enovafoods.com.br

2. DADOS GERAIS DO PRODUTO

PRODUTO/DENOMINAÇÃO
AMENDOIM SALGADO TIPO JAPONÊS (AMENDOIM BRASIL)

MARCA

Agtal

PESO LÍQUIDO

Sachês: 100 g // 400 g // 1,010 kg

MINISTÉRIO DA SAÚDE

Isento de número do Registro conforme Resolução RDC nº 240 da ANVISA, de 26/07/2018 – Dispõe sobre as categorias de alimentos embalados isentos e com obrigatoriedade de registro sanitário.

ITENS SAP

223412 - AMENDOIM BRASIL AGTAL 40X100G - RDC
223413 - AMENDOIM BRASIL AGTAL 20X400G - RDC
223414 - AMENDOIM BRASIL AGTAL 10X1,01KG - RDC

CÓDIGO DE BARRAS

SACHÊ 100G – GTIN-13: 789.626.140.439 7
CAIXA 40X100G – GTIN-14: 1.789.626.140.439 4

SACHÊ 400G – GTIN-13: 789.626.140.440 3
CAIXA 20X400G – GTIN-14: 1.789.626.140.440 0

SACHÊ 1,010KG – GTIN-13: 789.626.140.420 5
CAIXA 10X1,01KG – GTIN-14: 1.789.626.140.420 2

3. ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

3.1. COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

INGREDIENTES: amendoim, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, molho de soja (shoyu), sal refinado, estabilizante goma arábica e regulador de acidez bicarbonato de sódio.

3.2. CARACTERÍSTICAS E ORIGEM DO PRODUTO

Amendoim drageado com casca crocante a base de farinha de trigo e molho de soja, com cor e cheiro característicos. Origem vegetal.

3.3. MODO DE PREPARO

Alimento pronto para o consumo.

3.4. PRAZO DE VALIDADE

12 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, os ingredientes são adicionados aos amendoins em drageadeiras, o produto é torrado, 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.

3.9. ALERGÊNICOS DIZERES DE ROTULAGEM DESTINADOS À POPULAÇÃO SENSÍVEL

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

Legislações de Referência:

RESOLUÇÃO RDC ANVISA Nº 727, DE 1º DE JULHO DE 2022 - Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados.

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.

3.10. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS E FÍSICO-QUÍMICAS DO PRODUTO FINAL

PARÂMETRO	ESPECIFICAÇÃO
Aspecto	Amendoim drageado
Cor	Marrom
Odor	Próprio
Sabor	Próprio
Inteiros	Mín. 96,0%
Metades	Máx. 0,5%



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO
AMENDOIM BRASIL (TIPO JAPONÊS) - AGTAL

Código: FT0002-QL

Unidade: Queluz

Revisão: 17

Página: 3 de 10

Quebrados com cobertura	Máx. 3,5%
Umidade	Máx. 3,0%
Acidez em ácido oleico	Máx. 2,0%
Legislação de Referência: RESOLUÇÃO RDC ANVISA Nº 719, DE 1º DE JULHO DE 2022 - Dispõe sobre os requisitos sanitários das misturas para o preparo de alimentos e dos 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 1º DE JULHO DE 2022 - Dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação. INSTRUÇÃO NORMATIVA ANVISA IN Nº 161, DE 1º 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
Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas	Máx. 75 em 50 g
Legislação de Referência: RESOLUÇÃO ANVISA RDC 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 INORGÂNICOS DO PRODUTO FINAL

PARÂMETRO	ESPECIFICAÇÃO
Arsênio total	Máx. 0,20 mg/kg
Chumbo	Máx. 0,20 mg/kg
Cádmio	Máx. 0,20 mg/kg
Cobre	Máx. 10,0 mg/kg
Legislações de Referência: RESOLUÇÃO ANVISA RDC Nº 722, DE 1º 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 1º 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. 5 mcg/kg
Ocratoxina A	Máx. 10 mcg/kg
Zearalenona	Máx. 100 mcg/kg
Desoxinivalenol (DON)	Máx. 1000 mcg/kg
Legislações de Referência: RESOLUÇÃO ANVISA RDC Nº 722, DE 1º 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 1º DE JULHO DE 2022 - Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.	

3.15. LACTOSE NO PRODUTO FINAL

LACTOSE	ESPECIFICAÇÃO
Não se aplica	(Declarar se: produto final contém quantidade de lactose superior a 100 mg/100 g)
Legislação de Referência: RESOLUÇÃO RDC ANVISA Nº 727, DE 1º DE JULHO DE 2022 – Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados.	

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 - Amendoim Brasil Agtgal 100 g.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 7			
Porção: 15 g (1 colher de sopa)			
	100 g	15 g	% VD*
Valor energético (kcal)	469	70	4
Carboidratos (g)	36	5,4	2
Açúcares totais (g)	12	1,7	
Açúcares adicionados (g)	8,3	1,2	2
Proteínas (g)	19	2,8	6
Gorduras totais (g)	27	4,1	6
Gorduras saturadas (g)	3,9	0,6	3
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	8,5	1,3	5
Sódio (mg)	881	132	7
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

Tabela 2. Tabela nutricional - Amendoim Brasil Agtal 400 g.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 27			
Porção: 15 g (1 colher de sopa)			
	100 g	15 g	% VD*
Valor energético (kcal)	469	70	4
Carboidratos (g)	36	5,4	2
Açúcares totais (g)	12	1,7	
Açúcares adicionados (g)	8,3	1,2	2
Proteínas (g)	19	2,8	6
Gorduras totais (g)	27	4,1	6
Gorduras saturadas (g)	3,9	0,6	3
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	8,5	1,3	5
Sódio (mg)	881	132	7
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

Tabela 3. Tabela nutricional - Amendoim Brasil Agtal 1,010 kg.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 67			
Porção: 15 g (1 colher de sopa)			
	100 g	15 g	% VD*
Valor energético (kcal)	469	70	4
Carboidratos (g)	36	5,4	2
Açúcares totais (g)	12	1,7	
Açúcares adicionados (g)	8,3	1,2	2
Proteínas (g)	19	2,8	6
Gorduras totais (g)	27	4,1	6
Gorduras saturadas (g)	3,9	0,6	3
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	8,5	1,3	5
Sódio (mg)	881	132	7
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

Legislações de Referência:

RESOLUÇÃO ANVISA RDC Nº 429, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020 - Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

INSTRUÇÃO NORMATIVA ANVISA IN Nº 75, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020 - Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.

4. ARTE DA EMBALAGEM PRIMÁRIA



Figura 1. Amendoim Brasil Agtal 100 g.



Figura 2. Amendoim Brasil Agtal 400 g.



Figura 3. Amendoim Brasil Agtal 1,010 kg.

5. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS EMBALAGENS

5.1. Embalagem primária

5.1.1. Tipo de embalagem primária: Filme laminado flexível.

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

5.1.3. Processo de impressão: Rotogravura, flexografia ou digital.

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

5.1.5. Dimensional (c x l x a):

SACHÊ 100G: 190 x 100 x 20 mm

SACHÊ 400G: 235 x 135 x 40 mm

SACHÊ 1,010KG: 285 x 195 x 48 mm

5.2. Embalagem secundária

N.A.

Legislação de Referência:

PORTARIA INMETRO Nº 249, DE 09 DE JUNHO DE 2021 - Regulamento técnico metrológico consolidado que estabelece a forma de expressar a indicação quantitativa do conteúdo líquido das mercadorias pré-embaladas.

6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DAS EMBALAGENS DE TRANSPORTE

6.1. Tipo de embalagem: Caixa de papelão ondulado.

6.2. Quantidade de produtos por embarque:

223412 - CAIXA 40X100G:

Total de sachês por caixa: 40 unidades de 100 g.

Peso líquido: 4,00 kg

Peso bruto: 4,43 kg

223413 - CAIXA 20X400G:

Total de sachês por caixa: 20 unidades de 400 g.

Peso líquido: 8,00 kg

Peso bruto: 8,47 kg

223414 - CAIXA 10X1,01KG:

Total de sachês por caixa: 10 unidades de 1,010 kg.

Peso líquido: 10,10 kg

Peso bruto: 10,64 kg

6.3. Dimensões (comprimento x largura x altura):

223412 - CAIXA 40X100G: 313 x 248 x 237 mm

223413 - CAIXA 20X400G: 388 x 228 x 231 mm

223414 - CAIXA 10X1,01KG: 368 x 288 x 281 mm

6.4. Paletização:

223412 - CAIXA 40X100G:

Lastro: 15 caixas

Empilhamento máximo: 6 caixas

Total de caixas no pallet (PBR): 90 caixas

Altura palete: 1,57 m

Peso palete: 423,52 kg

223413 - CAIXA 20X400G:

Lastro: 13 caixas

Empilhamento máximo: 6 caixas

Total de caixas no pallet (PBR): 78 caixas

Altura palete: 1,54 m

Peso palete: 685,82 kg

223414 - CAIXA 10X1,01KG:

Lastro: 10 caixas

Empilhamento máximo: 5 caixas

Total de caixas no pallet (PBR): 50 caixas

Altura palete: 1,56 m

Peso palete: 557,05 kg

7. HISTÓRICO DE REVISÕES

Revisão	Data	Alterações	Elaborador	Aprovador
00	19/06/2015	Elaboração do documento	Renata Roncari	Ana Maria Taricano
01	05/03/2016	(não registrado)	Renata Roncari	Renata Roncari
02	05/03/2017	(não registrado)	Renata Roncari	Renata Roncari
03	07/04/2020	Padronização do modelo do documento e atualizações do relançamento Agtal. Novo código de FTAMB para FTAMBR.	Blenda Oliveira	Pedro Franciscon
04	01/07/2020	Alteração parâmetros de Micotoxinas	Vânia Bertilan	Pedro Franciscon
05	30/09/2020	Inclusão do item 220190	Letícia Masulck	Pedro Franciscon



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO
AMENDOIM BRASIL (TIPO JAPONÊS) - AGTAL

Código: FT0002-QL

Unidade: Queluz

Revisão: 17

Página: 8 de 10

06	17/12/2020	Alteração dos parâmetros microbiológicos da RDC 12 para RDC 331	Letícia Masulck	Pedro Franciscon
07	28/04/2021	Inclusão do item 4. Arte embalagem primária	Letícia Masulck	Pedro Franciscon
08	08/07/2021	Atualização para IN 88	Letícia Masulck	Pedro Franciscon
09	29/09/2021	<p>Atualização da frase de alergênicos de 'ALÉRGICOS: CONTÉM AMENDOIM E DERIVADOS DE TRIGO E DE SOJA. CONTÉM GLÚTEN.' para 'ALÉRGICOS: CONTÉM AMENDOIM E DERIVADOS DE TRIGO E DE SOJA. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA, AMÊNDOA, AVELÃ, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-BRASIL E NOZES. CONTÉM GLÚTEN.';</p> <p>Exclusão da RDC 42/2013; RDC 07/ 2011; e RDC 138/2017;</p> <p>Alteração do dimensional do pacote 70g, de 100x150mm para 100x147mm;</p> <p>Alteração do peso bruto da CAIXA TIRAS 24x5x25g, de 3,73 kg para 3,49 kg;</p> <p>Alteração do peso bruto do FARDO 6x50x25g de 8,05 kg para 8,01 kg;</p> <p>Alteração do peso bruto da CAIXA 40x70g, de 3,05 kg para 3,04 kg;</p> <p>Alteração do peso bruto da CAIXA 40x200g, de 8,46 kg para 8,61 kg;</p> <p>Alteração do peso bruto da CAIXA 20x400g, de 8,42 kg para 8,47 kg;</p> <p>Alteração do peso bruto da CAIXA 10x1,01kg, de 10,50 kg para 10,64kg;</p> <p>Atualização das dimensões do FARDO TIRAS, de 10x10x25g: 260 x 230 x 165mm para 260 x 230 x 195mm;</p> <p>Exclusão da altura sem pallet no item 6.4;</p> <p>Inclusão do peso bruto com pallet no item 6.4;</p> <p>Inclusão do parâmetro 'Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco) – Máx. 75 em 50g' no item 3.12, de acordo com a RDC 14;</p> <p>Inclusão as análises de cádmio e cobre, de acordo com a IN 88/2021;</p> <p>Atualização dos parâmetros da Aflatoxina B1, B2, G1, G2, de 'Máx. 20 ppb' para 'Inclusão das análises de Ocratoxina A e Zearalenona, de acordo com a IN 88/2021;</p> <p>Atualização da tabela nutricional.</p>	Mariára Miranda	Pedro Franciscon
10	06/10/2021	Atualização da arte das embalagens primárias.	Mariára Miranda	Pedro Franciscon
11	26/11/2021	Padronização da tabela de parâmetros microbiológicos; Inclusão da arte da embalagem primária do amendoim brasil versão 1,01kg.	Mariára Miranda	Pedro Franciscon

12	28/12/2021	Inclusão das assinaturas do elaborador e aprovador.	Mariára Miranda	Pedro Franciscon
13	11/04/2022	Substituição da RDC 14/2014 pela RDC 623/2022; Alteração no prazo de validade dos produtos com gramatura 25g // 70g // 100g // 200g // 400g // 1,01kg, de 8 meses para 12 meses.	Mariára Miranda	Pedro Franciscon
14	14/04/2022	Alteração do código do documento, de "FTAMBR" para "FT0002-QL"; Exclusão das assinaturas do elaborador e aprovador.	Mariára Miranda	Letícia Masulck
15	10/05/2022	Exclusão da gramatura 25g; Alteração da frase de alergênicos.	Mariára Miranda	Letícia Masulck
16	22/09/2022	Atualização da RDC 331/ 2019 e da IN 60/2019 pela RDC 724/2022 e IN 161/2022.	Mariára Miranda	Letícia Masulck
17	02/08/2023	Exclusão das gramaturas de PA 70 g, 200 g e granel; Atualização da legislação de alimentos prontos para o consumo, da RDC 273/2005 para a RDC 719/2022; Atualização da RDC 27/2010 para 240/2018; Atualização da RDC 29/2015 para a RDC 727/2022; Atualização da RDC 360/2003 e RDC 54/2012 para a RDC 429/2020 e IN 75/2020; Atualização da PORTARIA INMETRO 157/2002 para a 249/2021; Ajuste dos produtos acabados para adequação das novas legislações de rotulagem; Ajuste das tabelas nutricionais, de acordo com a RDC 429/2020 e IN 75/2020; Ajuste dos mockups, de acordo com o item de PA; Ajuste dos limites aplicáveis de contaminantes inorgânicos no produto final; Inclusão da assinatura do responsável técnico.	Mariára Miranda	Letícia Masulck



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO
AMENDOIM BRASIL (TIPO JAPONÊS) - AGTAL

Código: FT0002-QL

Unidade: Queluz

Revisão: 17

Página: 10 de 10

Pedro Ivo Viol Franciscan
Gerente de P&D e Qualidade
Responsável Técnico - CRQ 04365934

São Paulo, 02 de agosto de 2023.