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 COM MEL

MARCA
Agtal

PESO LÍQUIDO
Sachê: 100 g

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
223415 - AMENDOIM COM MEL AGTAL 20X100G - RDC

CÓDIGO DE BARRAS
SACHÊ 100G – GTIN-13: 789.626.140.173 0
CAIXA 20X100G – GTIN-14: 1.789.626.140.173 7

3. ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

3.1. COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

INGREDIENTES: amendoim, açúcar, óleo vegetal de algodão, mel, glicose de milho, sal refinado e estabilizante goma arábica.

3.2. CARACTERÍTICAS E ORIGEM DO PRODUTO

Amendoim confeitado por casca doce crocante, com cor e cheiro característicos. Origem vegetal e animal.

3.3. MODO DE PREPARO

Alimento pronto para o consumo.

3.4. PRAZO DE VALIDADE

8 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 frito, 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 PODE CONTER TRIGO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, SOJA, LEITE, AMÊNDOA, AVELÃS, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARÁ E NOZES. CONTÉM GLÚTEN.

Legislações de Referência:
RESOLUÇÃO RDC ANVISA Nº 727, DE 1° 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 com cobertura
Cor	Marrom
Odor	Próprio
Sabor	Próprio, adocicado
Inteiros	Mín. 60,0%
Metades	Máx. 35,0%
Quebrados	Máx. 5,0%
Umidade	Máx. 3,0%
Acidez em ácido oleico	Máx. 2,0%

Legislação de Referência:
RESOLUÇÃO RDC ANVISA Nº 719, DE 1° 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. CARACTERÍSITCAS MICROBIOLÓGICAS DO PRODUTO FINAL

PARÂMETRO	ESPECIFICAÇÃO			
	n	c	m	M
***Salmonella*/25g**	10	0	Aus	-
Escherichia coli/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

Legislações 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 INORGANICOS DO PRODUTO FINAL

PARÂMETRO	ESPECIFICAÇÃO
Arsênio total	Máx. 0,10 mg/kg
Chumbo	Máx. 0,10 mg/kg
Cobre	Máx. 10,0 mg/kg

Legislações de Referência:
RESOLUÇÃO ANVISA RDC Nº 722, DE 1° 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 1° 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 1° 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 1° 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 1° 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 com mel Agtal 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)	640	96	5
Carboidratos (g)	23	3,4	1
Açúcares totais (g)	19	2,9	
Açúcares adicionados (g)	14	2,1	4
Proteínas (g)	23	3,4	7
Gorduras totais (g)	49	7,4	11
Gorduras saturadas (g)	7,9	1,2	6
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	12	1,8	7
Sódio (mg)	92	14	1
*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 com mel Agtal 100 g.

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): 145 x 100 x 15 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:
223415 - CAIXA 20X100G:
Total de sachês por caixa: 20 unidades de 100 g.
Peso líquido: 2,00 kg
Peso bruto: 2,21 kg

6.3. Dimensões (comprimento x largura x altura):
223415 - CAIXA 20X100G: 318 x 188 x 136 mm

6.4. Paletização:
223415 - CAIXA 20X100G:
Lastro: 19 caixas
Empilhamento máximo: 11 caixas
Total de caixas no pallet (PBR): 209 caixas
Altura palete: 1,65 m
Peso palete: 487,73 kg

7. 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 FTAMCM para FTAMML. Exclusão do tem 210095	Blenda Oliveira	Pedro Franciscon
03	17/12/2020	Alteração dos parâmetros microbiológicos da RDC 12 para RDC 331	Letícia Masulck	Pedro Franciscon
04	08/07/2021	Atualização para IN 88	Letícia Masulck	Pedro Franciscon
05	30/09/2021	Exclusão do peso líquido 50g; Exclusão das legislações RDC 07/2011 e RDC42/2013; Exclusão da altura sem pallet e peso bruto sem pallet; Inclusão do peso bruto com pallet; Inclusão das análises de cádmio, cobre, fumosinas (B1 + B2) e zearalenona, de acordo com a IN 88; Inclusão da arte do produto.	Mariára Miranda	Pedro Franciscon
06	07/10/2021	Atualização da arte da embalagem primária.	Mariára Miranda	Pedro Franciscon
07	26/11/2021	Padronização da tabela de parâmetros microbiológicos.	Mariára Miranda	Pedro Franciscon
08	28/12/2021	Inclusão das assinaturas do elaborador e aprovador.	Mariára Miranda	Pedro Franciscon
09	11/04/2022	Substituição da RDC 14/2014 pela RDC 623/2022.	Mariára Miranda	Pedro Franciscon
10	14/04/2022	Alteração do código do documento, de “FTAMML” para “FT0003-QL”; Exclusão das assinaturas do elaborador e aprovador; Alteração da frase de alergênicos, de ‘ALÉRGICOS: CONTÉM AMENDOIM. PODE CONTER AMÊNDOA, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARÁ, PISTACHE E SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN.’ para ‘ALÉRGICOS: CONTÉM AMENDOIM. PODE CONTER TRIGO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, SOJA,	Mariára Miranda	Letícia Masulck

		LEITE, AMÊNDOA, AVELÃS, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARÁ E NOZES. CONTÉM GLÚTEN.'.		
11	02/08/2023	Exclusão do PA granel 5 kg; Ajuste na ordem dos componentes na lista de ingredientes, de acordo com formulação; 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 RDC 331/19 e da IN 60/19 para RDC 724/22 e IN 161/22; Atualização da RDC 487/21 e da IN 88/21 para RDC 722/22 e pela IN 160/22; Atualização da PORTARIA INMETRO 157/2002 para a 249/2021; Ajuste dos produtos acabados para adequação das novas legislações de rotulagem; Ajuste da tabela nutricional, de acordo com a RDC 429/2020 e IN 75/2020; Ajuste do mockup, de acordo com o item de PA; Ajuste dos limites aplicáveis de contaminantes inorgânicos e micotoxinas no produto final; Inclusão da assinatura do responsável técnico.	Mariára Miranda	Letícia Masulck

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

São Paulo, 02 de agosto de 2023.