



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

AMENDOIM SALGADINHO - AGTAL

Código: FT0005-QL

Unidade: Queluz

Revisão: 17

Página: 1 de 9

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 Franciscón

Registro no órgão competente: CRQ 04365934

Telefone: (55) 11 2595 4922

E-mail: pedro.franciscón@enovafoods.com.br

2. DADOS GERAIS DO PRODUTO

PRODUTO/DENOMINAÇÃO

AMENDOIM SEM PELE SALGADO

MARCA

Agtal

PESO LÍQUIDO

Sachês: 100 g // 200 g // 400 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

223417 - AMENDOIM SALGADO AGTAL 40X100G - RDC

224765 - AMENDOIM SALGADO AGTAL 40X200G - RDC

223418 - AMENDOIM SALGADO AGTAL 20X400G - RDC

CÓDIGO DE BARRAS

SACHÊ 100G – GTIN-13: 789.626.140.441 0

CAIXA 40X100G – GTIN-14: 1.789.626.140.441 7

SACHÊ 200G – GTIN-13: 789.626.140.424 3

CAIXA 40X200G – GTIN-14: 1.789.626.140.424 0

SACHÊ 400G – GTIN-13: 789.626.140.442 7

CAIXA 20X400G – GTIN-14: 1.789.626.140.442 4

3. ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

3.1. COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

INGREDIENTES: amendoim, óleo vegetal de algodão e sal refinado.

3.2. CARACTERÍSTICAS E ORIGEM DO PRODUTO

Amendoim sem pele salgado, com cor e cheiro característicos. Origem vegetal.

3.3. MODO DE PREPARO

Alimento pronto para o consumo.

3.4. PRAZO DE VALIDADE

10 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 ocorre de forma contínua através da cocção do amendoim em processo de fritura, na sequência é adicionado sal. Após o resfriamento o produto é 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 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 sem pele
Cor	Marrom claro
Odor	Característico
Sabor	Característico, salgado
Metades	Mín. 95,0%
Quebrados/pedaços	Máx. 5,0%
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

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
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
Aflatoxinas B1 + B2 + G1 + G2	Máx. 20 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 Salgadinho 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)	648	97	5
Carboidratos (g)	9,2	1,4	0
Açúcares totais (g)	5,7	1,9	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	26	3,9	8
Gorduras totais (g)	56	8,4	13
Gorduras saturadas (g)	8,8	1,3	7
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	8,1	1,2	5
Sódio (mg)	362	54	3
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

Tabela 2. Tabela nutricional - Amendoim Salgadinho Agtal 200 g.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 13			
Porção: 15 g (1 colher de sopa)			
	100 g	15 g	% VD*
Valor energético (kcal)	648	97	5
Carboidratos (g)	9,2	1,4	0
Açúcares totais (g)	5,7	1,9	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	26	3,9	8
Gorduras totais (g)	56	8,4	13
Gorduras saturadas (g)	8,8	1,3	7
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	8,1	1,2	5
Sódio (mg)	362	54	3
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

Tabela 3. Tabela nutricional - Amendoim Salgadinho 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)	648	97	5
Carboidratos (g)	9,2	1,4	0
Açúcares totais (g)	5,7	1,9	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	26	3,9	8
Gorduras totais (g)	56	8,4	13
Gorduras saturadas (g)	8,8	1,3	7
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	8,1	1,2	5
Sódio (mg)	362	54	3
*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. Arte Amendoim Salgadinho 100 g.



Figura 2. Arte Amendoim Salgadinho 200 g.



Figura 3. Arte Amendoim Salgadinho 400 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):

SACHÊ 100G: 190 x 100 x 20 mm

SACHÊ 200G: 190 x 130 x 30 mm

SACHÊ 400G: 235 x 135 x 40 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:

223417 - CAIXA 40X100G:

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

Peso líquido: 4,00 kg

Peso bruto: 4,43 kg

224765 - CAIXA 40X200G:

Total de sachês por caixa: 40 unidades de 200 g.

Peso líquido: 8,00 kg

Peso bruto: 8,62 kg

223418 - CAIXA 20X400G:

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

Peso líquido: 8,00 kg

Peso bruto: 8,47 kg

6.3. Dimensões (comprimento x largura x altura):

223417 - CAIXA 40X100G: 313 x 248 x 237 mm

224765 - CAIXA 40X200G: 368 x 288 x 281 mm

223418 - CAIXA 20X400G: 388 x 228 x 231 mm

6.4. Paletização:

223417 - 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

224765 - CAIXA 40X200G:

Lastro: 10 caixas
 Empilhamento máximo: 5 caixas
 Total de caixas no pallet (PBR): 50 caixas
 Altura com palete: 1,56 m
 Peso bruto com palete: 455,80 kg

223418 - CAIXA 20X400G:

Lastro: 13 caixas
 Empilhamento máximo: 6 caixas
 Total de caixas no pallet (PBR): 78 caixas
 Altura com palete: 1,54 m
 Peso bruto com palete: 685,86 kg

7. HISTÓRICO DE REVISÕES

Revisão	Data	Alterações	Elaborador	Aprovador
00	19/06/2015	Elaboração do documento	Renata Roncari	Ana Maria Taricano
01	05/01/2016	(não registrado)	Renata Roncari	Renata Roncari
02	05/01/2016	(não registrado)	Renata Roncari	Renata Roncari
03	05/01/2016	(não registrado)	Renata Roncari	Renata Roncari
04	05/03/2017	(não registrado)	Renata Roncari	Renata Roncari
05	19/06/2017	(não registrado)	Renata Roncari	Renata Roncari
06	09/04/2020	Padronização do modelo do documento e atualizações do relançamento Agtal. Novo código de FTAMS para FTAMSG.	Blenda Oliveira	Pedro Franciscon
07	30/09/2020	Inclusão do item 220191	Letícia Oliveira	Pedro Franciscon
08	17/12/2020	Alteração dos parâmetros microbiológicos da RDC 12 para RDC 331	Letícia Masulck	Pedro Franciscon
09	08/07/2021	Atualização para IN 88	Letícia Masulck	Pedro Franciscon
10	16/08/2021	Exclusão da classificação de contaminantes inorgânicos no item 3.13; Padronização do documento de acordo com o novo padrão de Fichas Técnicas; Inclusão do item 4; Exclusão das alturas sem pallet no item 5.4; Alteração do comprimento da tira no item 4.2.1.4, de 3,75m para 1,15m; Alteração dos pesos brutos sem palete para pesos brutos com palete no item 5.4.	Mariára Miranda	Pedro Franciscon
11	23/08/2021	Atualização numeração dos itens 5 e 6.	Mariára Miranda	Pedro Franciscon
12	06/10/2021	Atualização da tabela nutricional e das artes das embalagens primárias.	Mariára Miranda	Pedro Franciscon
13	26/11/2021	Padronização da tabela de parâmetros microbiológicos.	Mariára Miranda	Pedro Franciscon
14	28/12/2021	Inclusão das assinaturas do elaborador e aprovador; Atualização dos parâmetros de contaminantes inorgânicos.	Mariára Miranda	Pedro Franciscon

15	11/04/2022	<p>Substituição da RDC 14/2014 pela RDC 623/2022;</p> <p>Alteração da validade dos sachês de 8 para 10 meses.</p>	Mariára Miranda	Pedro Franciscon
16	14/04/2022	<p>Alteração do código do documento, de "FTAMSG" para "FT0005-QL";</p> <p>Exclusão das assinaturas do elaborador e aprovador;</p> <p>Atualização da frase de alergênicos, de 'ALÉRGICOS: CONTÉM AMENDOIM. PODE CONTER AMÊNDOA, CASTANHA-DE-CAJU, TRIGO E SOJA. CONTÉM GLÚTEN.' para 'ALÉRGICOS: CONTÉM AMENDOIM. PODE CONTER TRIGO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, SOJA, LEITE, AMÊNDOA, AVELÃS, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARÁ E NOZES. CONTÉM GLÚTEN.';</p> <p>Exclusão da gramatura 25g (item descontinuado).</p>	Mariára Miranda	Letícia Masulck
17	02/08/2023	<p>Atualização da RDC 331/ 2019 e da IN 60/2019 para RDC 724/2022 e IN 161/2022.</p> <p>Exclusão dos PAs 50 g e granel;</p> <p>Atualização da legislação de alimentos prontos para o consumo, da RDC 273/2005 para a RDC 719/2022;</p> <p>Atualização da RDC 27/2010 para 240/2018;</p> <p>Atualização da RDC 29/2015 para a RDC 727/2022;</p> <p>Atualização da RDC 360/2003 e RDC 54/2012 para a RDC 429/2020 e IN 75/2020;</p> <p>Atualização da PORTARIA INMETRO 157/2002 para a 249/2021;</p> <p>Ajuste dos produtos acabados para adequação das novas legislações de rotulagem;</p> <p>Ajuste das tabelas nutricionais, de acordo com a RDC 429/2020 e IN 75/2020;</p> <p>Ajuste dos mockups, de acordo com o item de PA;</p> <p>Ajuste dos limites aplicáveis de contaminantes inorgânicos no produto final;</p> <p>Inclusão da assinatura do responsável técnico.</p>	Mariára Miranda	Letícia Masulck



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

AMENDOIM SALGADINHO - AGTAL

Código: FT0005-QL

Unidade: Queluz

Revisão: 17

Página: 9 de 9

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

São Paulo, 02 de agosto de 2023.