



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Código: FT0007-QL

Unidade: Queluz

Revisão: 03

Página: 1 de 8

BARRA DE FRUTAS - &JOY

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 4099

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

2. DADOS GERAIS DO PRODUTO

PRODUTO/DENOMINAÇÃO

BARRA DE BANANA COM CACAU E FARELO DE AVEIA

BARRA DE MAÇÃ COM CANELA E FARELO DE AVEIA

MARCA

&JOY

PESO LÍQUIDO

Cartucho com 2 unidades: 50 g

Display com 12 unidades: 300 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

223472 - BARRA &JOY FRUTA CT 24X2X25G - BANANA E CACAU - RDC

223470 - BARRA &JOY FRUTA DSP 6X12X25G - BANANA E CACAU - RDC

223473 - BARRA &JOY FRUTA CT 24X2X25G - MACA E CANELA - RDC

223471 - BARRA &JOY FRUTA DSP 6X12X25G - MACA E CANELA - RDC

CÓDIGO DE BARRAS:

BARRA DE BANANA COM CACAU E FARELO DE AVEIA

UNIDADE 25G – GTIN-13: 789.626.140.484 7

CARTUCHO 2X25G – GTIN-13: 789.626.140.489 2

CAIXA COM 24 CARTUCHOS – GTIN-14: 1.789.626.140.489 9

DISPLAY 12X25G – GTIN-13: 789.626.140.485 4

CAIXA COM 6 DISPLAYS – GTIN-14: 1.789.626.140.485 1

BARRA DE MAÇÃ COM CANELA E FARELO DE AVEIA

UNIDADE 25G – GTIN-13: 789.626.140.486 1

CARTUCHO 2X25G – GTIN-13: 789.626.140.490 8

CAIXA COM 24 CARTUCHOS – GTIN-14: 1.789.626.140.490 5

DISPLAY 12X25G – GTIN-13: 789.626.140.487 8

CAIXA COM 6 DISPLAYS – GTIN-14: 1.789.626.140.487 5

3. ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO**3.1 COMPOSIÇÃO DO PRODUTO****BARRA DE BANANA COM CACAU E FARELO DE AVEIA**

INGREDIENTES: banana passa, farelo de aveia, líquido de cacau e tâmara.

BARRA DE MAÇÃ COM CANELA E FARELO DE AVEIA

INGREDIENTES: banana passa, maçã desidratada, farelo de aveia, tâmara e canela em pó.

3.2 CARACTERÍSTICAS E ORIGEM DO PRODUTO

Massa moldada feita com frutas e farelo de aveia, com cor e aroma característicos. Origem vegetal.

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

Os ingredientes são misturados, moldados, cortados e embalados.

3.8 USO PRETENDIDO

Produto destinado às populações não sensíveis ao componente da fórmula, sendo utilizado como alimento pronto para o consumo.

3.9 ALERGÊNICOS DIZERES DE ROTULAGEM DESTINADOS À POPULAÇÃO SENSÍVEL**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE AVEIA E PODE CONTER AMENDOIM, SOJA, LEITE, AMÊNDOA, AVELÃS, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARÁ E NOZES. NÃO 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	Barra de frutas
Cor	Marrom
Odor	Característico, livre de odores estranhos
Sabor	Característico, doce



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Código: FT0007-QL

Unidade: Queluz

Revisão: 03

Página: 3 de 8

BARRA DE FRUTAS - &JOY

Umidade	Máx. 15,0%
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
Bolores e leveduras/g	5	1	1.000	10.000
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 (Banana com cacau)	ESPECIFICAÇÃO (Maçã com canela)
Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Máx. 25 em 50 g	Máx. 25 em 225 g
Areia (cinzas insolúveis em ácido)	Máx. 1,5%	Máx. 1,5%
Ácaros mortos	Máx. 5 na alíquota analisada	Máx. 5 na alíquota analisada
Fragmentos de pelos de roedor	Máx. 1 em 50 g	Máx. 1 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. 0,30 mg/kg
Chumbo	Máx. 0,20 mg/kg
Cádmio	Máx. 0,10 mg/kg
Cobre	Máx. 10,0 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 (Banana com cacau)	ESPECIFICAÇÃO (Maçã com canela)
Aflatoxinas B1 + B2 + G1 + G2	Máx. 5 mcg/kg	Máx. 5 mcg/kg
Ocratoxina A	Máx. 5 mcg/kg	Máx. 10 mcg/kg
Zearalenona	Máx. 100 mcg/kg	Máx. 100 mcg/kg
Desoxinivalenol	Máx. 1000 mcg/kg	Máx. 1000 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
Não se aplica	(Declarar se: produto final contém quantidade de lactose superior a 100 mg/100 g)

Legislações 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 - Cartucho barra de banana com cacau e farelo de aveia &JOY 50 g.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 2 Porção: 25 g (1 unidade)			
	100 g	25 g	% VD*
Valor energético (kcal)	326	82	4
Carboidratos (g)	56	14	5
Açúcares totais (g)	30	7,5	
Açúcares adicionados (g)	0,4	0,1	0
Proteínas (g)	8,3	2,1	4
Gorduras totais (g)	7,8	1,9	3
Gorduras saturadas (g)	4,6	1,2	6
Fibras alimentares (g)	9,8	2,4	10
Não contém quantidades significativas de gorduras trans e sódio.			
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

Tabela 2. Tabela nutricional - Display barra de banana com cacau e farelo de aveia &JOY 50 g.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 12			
Porção: 25 g (1 unidade)			
	100 g	25 g	% VD*
Valor energético (kcal)	326	82	4
Carboidratos (g)	56	14	5
Açúcares totais (g)	30	7,5	
Açúcares adicionados (g)	0,4	0,1	0
Proteínas (g)	8,3	2,1	4
Gorduras totais (g)	7,8	1,9	3
Gorduras saturadas (g)	4,6	1,2	6
Fibras alimentares (g)	9,8	2,4	10
Não contém quantidades significativas de gorduras trans e sódio.			
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

Tabela 3. Tabela nutricional - Cartucho barra de maçã com canela e farelo de aveia &JOY 50 g.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 2			
Porção: 25 g (1 unidade)			
	100 g	25 g	% VD*
Valor energético (kcal)	306	76	4
Carboidratos (g)	71	18	6
Açúcares totais (g)	47	12	
Açúcares adicionados (g)	0,2	0,1	0
Proteínas (g)	5,2	1,3	3
Fibras alimentares (g)	8,5	2,1	9
Não contém quantidades significativas de gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e sódio.			
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

Tabela 4. Tabela nutricional - Display barra de maçã com canela e farelo de aveia &JOY 50 g.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 12			
Porção: 25 g (1 unidade)			
	100 g	25 g	% VD*
Valor energético (kcal)	306	76	4
Carboidratos (g)	71	18	6
Açúcares totais (g)	47	12	
Açúcares adicionados (g)	0,2	0,1	0
Proteínas (g)	5,2	1,3	3

BARRA DE FRUTAS - &JOY

Fibras alimentares (g)	8,5	2,1	9
Não contém quantidades significativas de gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e sódio.			
*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. Barra de banana com cacau e farelo de aveia &Joy 25 g.



Figura 2. Barra de maçã com canela e farelo de aveia &Joy 25 g.

5 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS EMBALAGENS

5.1 Embalagem primária

5.1.1 Tipo de embalagem primária: filme flexível laminado.

5.1.2 Descrição dos componentes: BOPP transparente laminado + BOPP metalizado

5.1.3 Processo de impressão: Rotogravura, flexografia ou digital

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

5.1.5 Dimensional: 35 x 10 x 125 mm (c x l x a)

5.2. Embalagem secundária

5.2.1 Tipo de embalagem: Display

5.2.1.1 Descrição dos componentes: Papel duplex

5.2.1.2 Processo de impressão: Digital

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

5.2.1.4 Dimensional: 140 x 130 x 70 mm (c x l x a)

5.2.2 Tipo de embalagem: Cartucho

5.2.2.1 Descrição dos componentes: Papel duplex

5.2.2.2 Processo de impressão: Digital

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

5.2.2.4 Dimensional: 140 x 75 x 22 mm



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

BARRA DE FRUTAS - &JOY

Código: FT0007-QL

Unidade: Queluz

Revisão: 03

Página: 7 de 8

Legislações 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:

CAIXA COM 24 CARTUCHOS:

Total de cartuchos por caixa: 24 unidades de 50 g

Peso líquido: 1,20 kg

Peso bruto: 1,54 kg

CAIXA COM 6 DISPLAYS:

Total de displays por caixa: 6 unidades de 300 g

Peso líquido: 1,80 kg

Peso bruto: 2,12 kg

6.3. Dimensões (comprimento x largura x altura):

CAIXA COM 24 CARTUCHOS: 294 x 164 x 152 mm

CAIXA COM 6 DISPLAYS: 278 x 161 x 233 mm

6.4. Paletização:

CAIXA COM 24 CARTUCHOS:

Lastro: 23 caixas

Empilhamento máximo: 9 caixas

Total de caixas no pallet (PBR): 207 caixas

Altura palete: 1,52 m

Peso palete: 343,23 kg

CAIXA COM 6 DISPLAYS:

Lastro: 25 caixas

Empilhamento máximo: 6 caixas

Total de caixas no pallet (PBR): 150 caixas

Altura palete: 1,55 m

Peso palete: 342,78 kg

7 HISTÓRICO DE REVISÕES

Revisão	Data	Alterações	Elaborador	Aprovador
00	07/04/2022	Emissão do documento.	Mariára Miranda	Pedro Franciscon
01	14/04/2022	Alteração do código do documento, de "FTBF" para "FT0007-QL"; Exclusão das assinaturas do elaborador e aprovador.	Mariára Miranda	Letícia Masulck
02	04/11/2022	Atualização da legislação de alimentos prontos para o consumo, da RDC 273/2005 para a RDC 719/2022; Atualização das legislações de microbiologia: de RDC 331/19 e IN 60/19 para RDC 724/22 e IN 161/22; Atualização das legislações de	Mariára Miranda	Letícia Masulck

		contaminantes: de RDC 487/21 e IN 88/21 para RDC 722/22 e pela IN 160/22; Inclusão da assinatura do responsável técnico.		
03	02/08/2023	Alteração da frase de alergênico, excluindo o trigo, centeio e cevada e ajustando para "não contém glúten"; 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.	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.