



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

BARRA DE NUTS ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCARES - &JOY

Código: FT0011-QL

Unidade: Queluz

Revisão: 07

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 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 amendoim, avelã, nibs de cacau, uva passa, amêndoa e castanha-de-caju zero adição de açúcares

Barra de amendoim, banana, amêndoa, nozes e castanha-de-caju zero adição de açúcares

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

223465 - BARRA &JOY ZERO ACUCAR CT 24X50G AVELA E NIBS DE CACAU - RDC

223468 - BARRA &JOY ZERO ACUCAR DSP 6X12X25G AVELA E NIBS DE CACAU – RDC

223467 - BARRA &JOY ZERO ACUCAR CT 24X50G BANANA E NOZES - RDC

223469 - BARRA &JOY ZERO ACUCAR DSP 6X12X25G BANANA E NOZES - RDC

CÓDIGO DE BARRAS:

AVELÃ E NIBS DE CACAU

UNIDADE 25G – GTIN-13: 789.626.140.347-5

CARTUCHO 2X25G – GTIN-13: 789.626.140.353-6

CAIXA COM 24 CARTUCHOS – GTIN-14: 1.789.626.140.353-3

DISPLAY 12X25G – GTIN-13: 789.626.140.350-5

CAIXA COM 6 DISPLAYS – GTIN-14: 1.789.626.140.350-2

BANANA E NOZES

UNIDADE 25G – GTIN-13: 789.626.140.348-2

CARTUCHO 2X25G – GTIN-13: 789.626.140.354-3

CAIXA COM 24 CARTUCHOS – GTIN-14: 1.789.626.140.354-0

DISPLAY 12X25G – GTIN-13: 789.626.140.351-2

CAIXA COM 6 DISPLAYS – GTIN-14: 1.789.626.140.351-9



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

BARRA DE NUTS ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCARES - &JOY

Código: FT0011-QL

Unidade: Queluz

Revisão: 07

Página: 2 de 9

3. ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

3.1. COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

AVELÃ E NIBS DE CACAU

INGREDIENTES: amendoim, uva passa, avelã, amêndoa, nibs de cacau, óleo vegetal de algodão, castanha-de-caju, sal refinado, edulcorantes maltitol e eritritol, estabilizante goma arábica, umectante glicerina e antioxidante mistura concentrada de tocoferóis.

BANANA E NOZES

INGREDIENTES: amendoim, banana passa, amêndoa, nozes, castanha-de-caju, óleo vegetal de algodão, sal refinado, edulcorantes maltitol e eritritol, estabilizante goma arábica, umectante glicerina e antioxidante mistura concentrada de tocoferóis.

3.2. CARACTERÍSTICAS E ORIGEM DO PRODUTO

Barra de mistura de castanhas, frutas e calda, com cor e cheiro característicos, de origem vegetal.

3.3. MODO DE PREPARO

Alimento pronto para o consumo.

3.4. PRAZO DE VALIDADE

12 meses

3.5. CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Manter 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 em processo contínuo, onde os ingredientes são misturados, formatados, resfriados, cortados e envasados.

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.

3.9. ALERGÊNICOS DIZERES DE ROTULAGEM DESTINADOS À POPULAÇÃO SENSÍVEL

AVELÃ E NIBS DE CACAU

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

BANANA E NOZES

ALÉRGICOS: CONTÉM AMENDOIM, AMÊNDOA, NOZES, CASTANHA-DE-CAJU E DERIVADOS DE SOJA E PODE CONTER AVEIA, LEITE, AVELÃS E CASTANHA-DO-PARÁ. 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 nuts
Cor	Marrom/caramelo
Odor	Próprio
Sabor	Próprio
Acidez (ácido oleico)	Máx. 2,0%
Umidade	Máx.10,0 %

Legislação de Referência:

RESOLUÇÃO ANVISA RDC 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 (Todos os sabores)			
	n	c	m	M
<i>Salmonella/25g</i>	10	0	Aus	-
<i>Escherichia coli/g</i>	5	2	10	100
Bolores e leveduras/g	5	1	500	10.000

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 (Avelã e nibs de cacau)	ESPECIFICAÇÃO (Banana e nozes)
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 insetos indicativos de falhas das boas práticas	Máx. 25 em 225 g	Máx. 25 em 225 g
Fragmentos de pelos de roedor	Máx. 1 em 50 g	-

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 INORGÂNICOS DO PRODUTO FINAL

PARÂMETRO	ESPECIFICAÇÃO (Avelã e nibs de cacau)	ESPECIFICAÇÃO (Banana e nozes)
Cobre	Máx. 10,0 mg/kg	Máx. 10,0 mg/kg
Arsênio total	Máx. 0,40 mg/kg	Máx. 0,80 mg/kg
Chumbo	Máx. 0,40 mg/kg	Máx. 0,80 mg/kg
Cádmio	Máx. 0,30 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 (Avelã e nibs de cacau)	ESPECIFICAÇÃO (Banana e nozes)
Aflatoxina B1, B2, G1, G2	Máx. 5 mcg/kg	Máx. 10 mcg/kg
Ocratoxina A	Máx. 5 mcg/kg	Máx. 10 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 100mg/100g)

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 - Display barra avelã e nibs de cacau &JOY 300 g.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 12			
Porção: 25 g (1 unidade)			
	100 g	25 g	% VD*
Valor energético (kcal)	435	109	5
Carboidratos (g)	37	9,4	3
Açúcares totais (g)	11	2,8	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	12	3,1	6
Gorduras totais (g)	32	8	12
Gorduras saturadas (g)	5,7	1,4	7
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	9,9	2,5	10
Sódio (mg)	108	27	1
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

Tabela 2. Tabela nutricional - Cartucho barra avelã e nibs de cacau &JOY 50 g.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 2			
Porção: 25 g (1 unidade)			
	100 g	25 g	% VD*
Valor energético (kcal)	435	109	5
Carboidratos (g)	37	9,4	3
Açúcares totais (g)	11	2,8	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	12	3,1	6
Gorduras totais (g)	32	8	12
Gorduras saturadas (g)	5,7	1,4	7
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	9,9	2,5	10
Sódio (mg)	108	27	1
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

Tabela 3. Tabela nutricional - Display barra banana e nozes &JOY 300 g.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 12			
Porção: 25 g (1 unidade)			
	100 g	25 g	% VD*
Valor energético (kcal)	459	115	6
Carboidratos (g)	35	8,7	3
Açúcares totais (g)	9,7	2,4	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0

Proteínas (g)	14	3,4	7
Gorduras totais (g)	34	8,4	13
Gorduras saturadas (g)	4,7	1,2	6
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	8,7	2,2	9
Sódio (mg)	107	27	1
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

Tabela 4. Tabela nutricional - Cartucho barra banana e nozes &JOY 50 g.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 2			
Porção: 25 g (1 unidade)			
	100 g	25 g	% VD*
Valor energético (kcal)	459	115	6
Carboidratos (g)	35	8,7	3
Açúcares totais (g)	9,7	2,4	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	14	3,4	7
Gorduras totais (g)	34	8,4	13
Gorduras saturadas (g)	4,7	1,2	6
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	8,7	2,2	9
Sódio (mg)	107	27	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. Barra avelã e nibs de cacau &JOY 25 g.



Figura 2. Barra banana e nozes &JOY 25 g.

5. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS EMBALAGENS

5.1. Embalagem primária

5.1.1. Tipo de embalagem primária: Filme flexível.

5.1.2. Descrição dos componentes: PET (transp)/Tinta/Adesivo/BOPP(transp.)

5.1.3. Processo de impressão: Rotogravura, Flexografia ou Digital.

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

5.1.5. Dimensional: 150 x 30 x 20 mm (c x l x a)

5.2. Embalagem secundária

5.2.1. Tipo de embalagem: Cartucho

5.2.1.1. Descrição dos componentes: Papel duplex

5.2.1.2. Processo de impressão: -

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

5.2.1.4. Dimensional: 140 x 75 x 22 mm (c x l x a)

5.2.2. Tipo de embalagem: Display

5.2.2.1. Descrição dos componentes: Papel duplex

5.2.2.2. Processo de impressão: -

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

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

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 cartuchos de 50 g.

Peso líquido: 1,20 kg

Peso bruto: 1,54 kg

CAIXA COM 6 DISPLAYS:

Total de displays por caixa: 6 displays de 300 g.

Peso líquido: 1,80 kg

Peso bruto: 2,14 kg

6.3. Dimensões (externas) (altura x largura x comprimento):

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 paleta: 1,52 m

Peso paleta: 343,8 kg

CAIXA COM 6 DISPLAYS:

Lastro: 25 caixas

Empilhamento máximo: 6 caixas

Total de caixas no pallet (PBR): 150 caixas

Altura paleta: 1,55 m

Peso paleta: 346,3 kg

7. HISTÓRICO DE REVISÕES

Revisão	Data	Alterações	Elaborador	Aprovador
00	05/09/2020	Elaboração do documento	Vânia Bertilan	Pedro Franciscon
01	15/02/2020	(não registrado)	Vânia Bertilan	Pedro Franciscon
02	30/09/2020	Padronização do modelo do documento	Letícia Oliveira	Pedro Franciscon
03	08/07/2021	Atualização para IN 88	Letícia Oliveira	Pedro Franciscon
04	26/11/2021	Padronização do modelo de documento; Atualização da especificação de bolors e leveduras, de acordo com a IN 60; Atualização dos parâmetros micro e macroscópicos, de acordo com a RDC 14 / 2014; Exclusão das RDCs 42 / 2013 e 7 / 2011; Inclusão da arte da embalagem primária; Padronização da nova tabela de características microbiológicas.	Mariára Miranda	Pedro Franciscon
05	28/12/2021	Inclusão das assinaturas do elaborador e aprovador.	Mariára Miranda	Pedro Franciscon
06	14/04/2022	Substituição da RDC 14/2014 pela RDC 623/2022; Alteração do código do documento, de "FTBZ" para "FT0011-QL"; Exclusão das assinaturas do elaborador e aprovador; Exclusão da barra sabor Ameixa e Coco; Alteração das frases de alergênicos.	Mariára Miranda	Letícia Masulck

07	21/07/2023	Atualização da RDC 27/2010 para 240/2018; Ajuste da frase de alergênicos; Atualização da RDC 29/2015 para a RDC 727/2022; Ajuste da formulação das barras; Atualização da RDC 273/2005 para a RDC 719/2022; 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; 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 do mockup, de acordo com o item de PA; Atualização da PORTARIA INMETRO 157/2002 para a 249/2021; Inclusão da assinatura do responsável técnico.	Mariára Miranda	Letícia Masulck
----	------------	--	-----------------	-----------------



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

São Paulo, 21 de julho de 2023.