



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

CASTANHA-DE-CAJU - AGTAL

Código: FT0012-QL

Unidade: Queluz

Revisão: 09

Página: 1 de 7

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

Amêndoa da castanha-de-caju

MARCA

Agtal

PESO LÍQUIDO

Sachê: 50 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

223424 - CASTANHA DE CAJU AGTAL 20X50G - RDC

CÓDIGO DE BARRAS

SACHÊ 50G – GTIN-13: 789.626.140.161-7

CAIXA 20X50G – GTIN-14: 2.789.626.140.161-1

3. ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

3.1. COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

INGREDIENTES: amêndoa da castanha-de-caju e óleo vegetal de algodão.

3.2. CARACTERÍSTICAS E ORIGEM DO PRODUTO

Castanha-de-caju, com cor e cheiro característicos, de 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

Castanhas-de-caju selecionadas e classificadas, processadas em torrador. Após o período de resfriamento o produto é então envasado.

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 DESTINADA À POPULAÇÃO SENSÍVEL

ALÉRGICOS: CONTÉM CASTANHA-DE-CAJU E PODE CONTER TRIGO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, AMENDOIM, SOJA, LEITE, AMÊNDOA, AVELÃS, 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 | |
|-------------------|--|------------|
| Granulometria | Classe W | |
| Cor | Amarelada, marrom-clara, marfim clara, cinza clara ou marfim | |
| Odor | Característico | |
| Sabor | Característico isento de sabor rançoso ou ácido | |
| Textura | Crocante | |
| Umidade | Máx. 3,0% | |
| Defeitos | Ardidas | Máx. 5,0% |
| | Mofadas | Máx. 5,0% |
| | Rançosas | Máx. 5,0% |
| | Quebradas | Máx. 15,0% |
| | Matérias estranhas e impurezas | Máx. 0,5% |
| | Mofadas, rançosas e ardidas | Máx. 2,0% |
| | Pontas fortemente queimadas | Máx. 3,0% |
| | Torrefação forte | Máx. 10,0% |
| | Brocadas | Máx. 9,0% |
| | Danos superficiais | Máx. 7,0% |
| Película aderente | Máx. 5,0% | |

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 | | | |
|----------------------------|---------------|---|-----|-----|
| | 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 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 |
|------------------------------------|------------------------------|
| Areia (cinzas insolúveis em ácido) | Máx. 1,5% |
| Ácaros mortos | Máx. 5 na alíquota analisada |

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 |
|---------------|-----------------|
| Cobre | Máx. 30,0 mg/kg |
| Arsênio total | Máx. 0,80 mg/kg |
| Chumbo | Máx. 0,80 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 |
|-------------------------------|----------------|
| Aflatoxinas B1 + B2 + G1 + G2 | Máx. 10 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) |
| 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 - Castanha-de-caju Agtal 50 g.

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | | |
|---|-------|------|-------|
| Porções por embalagem: 3 Porção: 15 g (1 colher de sopa) | | | |
| | 100 g | 15 g | % VD* |
| Valor energético (kcal) | 617 | 93 | 5 |
| Carboidratos (g) | 30 | 4,5 | 2 |
| Açúcares totais (g) | 5 | 0,8 | |
| Açúcares adicionados (g) | 0 | 0 | 0 |
| Proteínas (g) | 17 | 2,6 | 5 |
| Gorduras totais (g) | 48 | 7,2 | 11 |
| Gorduras saturadas (g) | 8,5 | 1,3 | 6 |
| Gorduras trans (g) | 0 | 0 | 0 |
| Fibras alimentares (g) | 3,3 | 0,5 | 2 |
| Sódio (mg) | 13 | 2 | 0 |
| *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. Castanha-de-caju 50 g Agtal.

5. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS EMBALAGENS

5.1. Embalagem primária

5.1.1. **Tipo de embalagem primária:** Filme flexível metalizado

5.1.2. **Descrição dos componentes:** Filme flexível de PET/PETm/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:** 145 x 100 x 17 mm (c x l x a)

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:

223424 - CAIXA 20X50G:

Total de sachês por caixa: 20 unidades de 50 g

Peso líquido: 1,00 kg

Peso bruto: 1,15 kg

6.3. Dimensões (comprimento x largura x altura):

223424 - CAIXA 20X50G: 261 x 186 x 115 mm

6.4. Paletização:

223424 - CAIXA 20X50G:

Lastro: 22 caixas

Empilhamento máximo: 13 caixas

Total de caixas no pallet (PBR): 286 caixas

Altura paleta: 1,65 m

Peso paleta: 355,0 kg

7. HISTÓRICO DE REVISÕES

| Revisão | Data | Alterações | Elaborador | Aprovador |
|---------|------------------|---|-----------------|--------------------|
| 00 | (não registrado) | Elaboração do documento | Renata Roncari | Ana Maria Taricano |
| 01 | 05/03/2017 | (não registrado) | Renata Roncari | Renata Roncari |
| 02 | 08/09/2020 | Padronização do modelo do documento e atualizações do relançamento Agtal. Novo código de FTCCTS para FTCCT. Exclusão dos itens inativos. | Letícia Masulck | Pedro Franciscan |
| 03 | 17/12/2020 | Alteração dos parâmetros microbiológicos da RDC 12 para RDC 331 | Letícia Masulck | Pedro Franciscan |
| 04 | 06/10/2021 | Inclusão da CASTANHA DE CAJU S/ SAL AGTAL GRANEL 3X5KG; Inclusão da IN 88; e exclusão da RDC 07/2011; Inclusão da arte da embalagem primária; Exclusão da altura sem pallet e do peso bruto sem pallet. | Mariára Miranda | Pedro Franciscan |
| 05 | 26/11/2021 | Padronização para a nova tabela de características microbiológicas. | Mariára Miranda | Pedro Franciscan |
| 06 | 28/12/2021 | Inclusão das assinaturas do elaborador e aprovador. | Mariára Miranda | Pedro Franciscan |
| 07 | 19/04/2022 | Substituição da RDC 14/2014 pela RDC 623/2022; Alteração do código do documento, de "FTCCT" para "FT0012-QL"; Exclusão das assinaturas do elaborador e aprovador; Atualização da frase de alergênicos, de: "ALÉRGICOS: CONTÉM CASTANHA DE CAJU. PODE CONTER AMENDOIM, AMÊNDOA, CASTANHA-DO-PARÁ, PISTACHE E SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN."; Para: "ALÉRGICOS: CONTÉM CASTANHA-DE-CAJU. PODE CONTER TRIGO, CENTEIO, | Mariára Miranda | Letícia Masulck |

| | | | | |
|----|------------|--|-----------------|-----------------|
| | | CEVADA, AVEIA, AMENDOIM, SOJA, LEITE, AMÊNDOA, AVELÃS, CASTANHA-DO-PARÁ E NOZES. CONTÉM GLÚTEN.”; Atualização das artes de embalagem primária. | | |
| 08 | 01/06/2023 | Ajuste na denominação do produto; Atualização da RDC 27/2010 para 240/2018; Ajuste dos produtos acabados para adequação das novas legislações de rotulagem; Ajuste da lista de ingredientes; Ajuste da frase de alergênicos; Atualização da RDC 29/2015 para a RDC 727/2022; 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 das tabelas nutricionais, de acordo com a RDC 429/2020 e IN 75/2020; Ajuste dos mockups, de acordo com os itens de PA; Atualização da PORTARIA INMETRO 157/2002 para a 249/2021; Inclusão da assinatura do responsável técnico. | Mariára Miranda | Letícia Masulck |
| 09 | 04/08/2023 | Exclusão do PA 100 g. | Mariára Miranda | Letícia Masulck |



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

São Paulo, 04 de agosto de 2023.