



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 Franciscon
03	17/12/2020	Alteração dos parâmetros microbiológicos da RDC 12 para RDC 331	Letícia Masulck	Pedro Franciscon
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 Franciscon
05	26/11/2021	Padronização para a nova tabela de características microbiológicas.	Mariára Miranda	Pedro Franciscon
06	28/12/2021	Inclusão das assinaturas do elaborador e aprovador.	Mariára Miranda	Pedro Franciscon
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.