



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

MIXED NUTS AGTAL - POTES

Código: FT0021-QL

Unidade: Queluz

Revisão: 09

Página: 1 de 8

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 4922

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

2. DADOS GERAIS DO PRODUTO

PRODUTO / DENOMINAÇÃO

MISTURA DE AMENDOIM, UVA PASSA, AMÊNDOA, CASTANHA-DE-CAJU E CASTANHA-DO-PARÁ

MARCA

Agtal

PESO LÍQUIDO

Potes: 350 g // 600 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

223661 - MIXED NUTS ORIGINAL AGTAL - POTE 6X350G - RDC

223662 - MIXED NUTS ORIGINAL AGTAL - POTE 6X600G - RDC

CÓDIGO DE BARRAS

POTE 350G - GTIN-13: 789.626.140.505-9

BANDEJA 6X350G - GTIN-14: 1.789.626.140.505-6

POTE 600G - GTIN-13: 789.626.140.507-3

BANDEJA 6X600G - GTIN-14: 1.789.626.140.507-0

3. ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

3.1. COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

INGREDIENTES: amendoim, uva passa, amêndoa, castanha-de-caju, castanha-do-pará, sal refinado e óleo vegetal de algodão.

3.2. CARACTERÍSTICAS E ORIGEM DO PRODUTO

Mistura de amendoim, uva passa, amêndoa, castanha-de-caju, castanha-do-pará, 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

Manter em local seco, fresco, isento de odores e livre de insetos e roedores.

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 por bateladas, onde os ingredientes são misturados e em seguida 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 DESTINADA À POPULAÇÃO SENSÍVEL

ALÉRGICOS: CONTÉM AMENDOIM, AMÊNDOA, CASTANHA-DE-CAJU E CASTANHA-DO-PARÁ E PODE CONTER TRIGO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, SOJA, LEITE, AVELÃS 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 | Mistura de oleaginosas e fruta seca |
| Cor | Característica dos componentes |
| Odor | Próprio |
| Sabor | Próprio |
| Defeito - resíduo de matéria-prima (pó) | Máx. 1,0% |
| Defeito - danos mecânicos | Máx. 10,0% |
| Umidade | Máx. 8,0% |
| 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 |
| Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas | Máx. 25 em 225 g |
| Fragmentos de pelos de roedor | Máx. 1 em 225 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 |
|---------------|-----------------|
| Arsênio total | Máx. 0,80 mg/kg |
| Chumbo | Máx. 0,80 mg/kg |
| 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. 10 mcg/kg |

| | |
|--|----------------|
| Ocratoxina A | 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 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 - Mixed nuts Agtal 350 g.

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | | |
|--|-------|------|-------|
| Porções por embalagem: Cerca de 23 | | | |
| Porção: 15 g (1 colher de sopa) | | | |
| | 100 g | 15 g | % VD* |
| Valor energético (kcal) | 544 | 82 | 4 |
| Carboidratos (g) | 31 | 4,6 | 2 |
| Açúcares totais (g) | 17 | 2,6 | |
| Açúcares adicionados (g) | 0 | 0 | 0 |
| Proteínas (g) | 19 | 2,9 | 6 |
| Gorduras totais (g) | 40 | 6 | 9 |
| Gorduras saturadas (g) | 5,7 | 0,9 | 4 |
| Gorduras trans (g) | 0 | 0 | 0 |
| Fibras alimentares (g) | 7 | 1 | 4 |
| Sódio (mg) | 228 | 34 | 2 |
| *Percentual de valores diários fornecidos pela porção. | | | |

Tabela 2. Tabela nutricional - Mixed nuts Agtal 600 g.

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | | |
|---------------------------------|-------|------|-------|
| Porções por embalagem: 40 | | | |
| Porção: 15 g (1 colher de sopa) | | | |
| | 100 g | 15 g | % VD* |
| Valor energético (kcal) | 544 | 82 | 4 |
| Carboidratos (g) | 31 | 4,6 | 2 |
| Açúcares totais (g) | 17 | 2,6 | |
| Açúcares adicionados (g) | 0 | 0 | 0 |
| Proteínas (g) | 19 | 2,9 | 6 |
| Gorduras totais (g) | 40 | 6 | 9 |
| Gorduras saturadas (g) | 5,7 | 0,9 | 4 |
| Gorduras trans (g) | 0 | 0 | 0 |
| Fibras alimentares (g) | 7 | 1 | 4 |
| Sódio (mg) | 228 | 34 | 2 |

*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

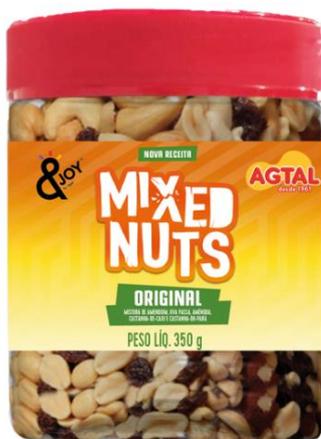


Figura 1. Mixed Nuts Agtal 350 g.



Figura 2. Mixed Nuts Agtal 600 g.



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

MIXED NUTS AGTAL - POTES

Código: FT0021-QL

Unidade: Queluz

Revisão: 09

Página: 6 de 8

5. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS EMBALAGENS

5.1. Embalagem primária

5.1.1. Tipo de embalagem primária: Pote

5.1.2. Descrição dos componentes: PET

5.1.3. Processo de impressão: Rotogravura.

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

5.1.5. Dimensional: (comprimento x largura x altura)

POTE 350G: 93 x 93 x 125 mm

POTE 600G: 93 x 93 x 178 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: Bandeja de papelão ondulado.

6.2. Quantidade de produtos por embarque:

223661 - BANDEJA 6X350G:

Total de potes por bandeja: 06 unidades de 350 g

Peso líquido: 2,10 kg

Peso bruto: 2,53 kg

223662 - BANDEJA 6X600G:

Total de potes por bandeja: 06 unidades de 600 g

Peso líquido: 3,60 kg

Peso bruto: 4,05 kg

6.3. Dimensões (comprimento x largura x altura):

223661 - BANDEJA 6X350G: 310 x 205 x 125 mm

223662 - BANDEJA 6X600G: 310 x 205 x 180 mm

6.4. Paletização:

223661 - BANDEJA 6X350G:

Lastro: 20 bandejas

Empilhamento máximo: 10 bandejas

Total de caixas no pallet (PBR): 200 caixas

Altura palete: 1,40 m

Peso palete: 530,00 kg

223662 - BANDEJA 6X600G:

Lastro: 20 bandejas

Empilhamento máximo: 7 bandejas

Total de caixas no pallet (PBR): 140 caixas

Altura palete: 1,41 m

Peso palete: 592,62 kg

7. HISTÓRICO DE REVISÕES

| Revisão | Data | Alterações | Elaborador | Aprovador |
|---------|------------|---|-----------------|------------------|
| 00 | 05/03/2016 | Elaboração do documento. | Renata Roncari | Renata Roncari |
| 01 | 05/03/2017 | (não registrado) | Renata Roncari | Renata Roncari |
| 02 | 17/09/2020 | Padronização do modelo do documento e atualizações do relançamento Agtal. Novo código de FTMN para FTMNG. Inclusão dos itens 210413 e 220226, exclusão do item 210090. | Letícia Masulck | Pedro Franciscan |
| 03 | 08/07/2021 | Atualização para IN 88 | Letícia Masulck | Pedro Franciscan |
| 04 | 08/10/2021 | Exclusão das RDCs 42/2013 e 07/2011; Inclusão da arte da embalagem primária; Atualização dos parâmetros de contaminantes inorgânicos no produto final, de acordo com a IN 88; Atualização da tabela nutricional; Atualização dos dimensionais descritos no item 5.1; Atualização dos dimensionais descritos no item 6.3. | Mariára Miranda | Pedro Franciscan |
| 05 | 26/11/2021 | Padronização da tabela de parâmetros microbiológicos. | Mariára Miranda | Pedro Franciscan |
| 06 | 28/12/2021 | Inclusão das assinaturas do elaborador e aprovador. | Mariára Miranda | Pedro Franciscan |
| 07 | 26/04/2022 | Substituição da RDC 14/2014 pela RDC 623/2022; Alteração do código do documento, de "FTMNG" para "FT0021-QL"; Exclusão das assinaturas do elaborador e aprovador; Atualização da frase de alergênicos, de: "ALÉRGICOS: CONTÉM AMENDOIM, AMÊNDOA, CASTANHA-DE-CAJU E CASTANHA-DO-PARÁ. PODE CONTER PISTACHE E SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN."; Para: "ALÉRGICOS: CONTÉM AMENDOIM, AMÊNDOA, CASTANHA- DE-CAJU E CASTANHA-DO-PARÁ. PODE CONTER TRIGO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, SOJA, LEITE, AVELÃS E NOZES. CONTÉM GLÚTEN."; Atualização das artes de embalagem primária. | Mariára Miranda | Letícia Masulck |
| 08 | 04/11/2022 | Atualização da RDC 331/19 e da IN 60/19 pela RDC 724/22 e IN 161/22; | Mariára Miranda | Letícia Masulck |



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

MIXED NUTS AGTAL - POTES

Código: FT0021-QL

Unidade: Queluz

Revisão: 09

Página: 8 de 8

| | | | | |
|----|------------|--|-----------------|-----------------|
| | | Atualização da RDC 487/21 e da IN 88/21 pela RDC 722/22 e pela IN 160/22; Inclusão das versões potes 350g e 600g; Atualização da legislação de alimentos prontos para o consumo, da RDC 273/2005 para a RDC 719/2022; Inclusão da assinatura do responsável técnico. | | |
| 09 | 04/08/2023 | Exclusão do mixed nuts em sachê (migrado para a FT0038-QL); Exclusão do PA granel; Atualização da RDC 27/2010 para 240/2018; Atualização da RDC 29/2015 para a RDC 727/2022; 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 dos mockups, de acordo com o item de PA. | 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.