



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

MIXED NUTS COM MEL - AGTAL

Código: FT0022-QL

Unidade: Queluz

Revisão: 10

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 4099

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

2. DADOS GERAIS DO PRODUTO

PRODUTO/DENOMINAÇÃO

MISTURA DE AMENDOIM, CASTANHA-DE-CAJU E AMÊNDOA COM MEL

MARCA

Agtal

PESO LÍQUIDO

Pacote: 50 g

Pote: 350 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.**

CÓDIGO DE BARRAS

PACOTE 50G - GTIN-13: 789.626.140.271 3

CAIXA 20X50G - GTIN-14: 1.789.626.140.271 0

POTE 350G - GTIN-13: 789.626.140.506 6

BANDEJA 6X350G - GTIN-14: 1.789.626.140.506 3

ITENS SAP

223427 - MIXED NUTS COM MEL AGTAL 20X50G - RDC

223663 - MIXED NUTS COM MEL AGTAL - POTE 6X350G - RDC

3. ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

3.1. COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

INGREDIENTES: amendoim, castanha-de-caju, amêndoa, açúcar, óleo vegetal de algodão, mel, glicose de milho, sal e estabilizante goma arábica.

3.2. CARACTERÍSTICAS E ORIGEM DO PRODUTO

Mistura de amendoim, amêndoa e castanha-de-caju, confeitada com casca doce crocante, com cor e cheiro característicos, de origem vegetal e animal.



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

MIXED NUTS COM MEL - AGTAL

Código: FT0022-QL

Unidade: Queluz

Revisão: 10

Página: 2 de 8

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 adicionados ao amendoim em drageadeiras constituídas de aço inoxidável. O produto é então frito.

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

ALÉRGICOS: CONTÉM AMENDOIM, AMÊNDOA E CASTANHA-DE-CAJU E PODE CONTER TRIGO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, SOJA, LEITE, 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
Aspecto	Mistura de nuts com cobertura
Cor	Marrom
Odor	Característico, livre de odores estranhos
Sabor	Característico, doce
Defeito - resíduo de matéria-prima (pó)	Máx. 1,0%
Defeito - danos mecânicos	Máx. 10,0%
Acidez em ácido oleico	Máx. 2,0%
Umidade	Máx. 3,0%

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 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

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
Cobre	Máx. 10,0 mg/kg
Arsênio total	Máx. 0,10 mg/kg
Chumbo	Máx. 0,10 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

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 com mel Agtal 50 g.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Carca de 3			
Porção: 15 g (1 colher de sopa)			
	100 g	15 g	% VD*
Valor energético (kcal)	559	84	4
Carboidratos (g)	25	3,8	1
Açúcares totais (g)	18	2,7	
Açúcares adicionados (g)	13	1,9	4
Proteínas (g)	23	3,5	7
Gorduras totais (g)	41	6,2	9
Gorduras saturadas (g)	6,3	0,9	5
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	7	1,1	4
Sódio (mg)	95	14	1
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

Tabela 2. Tabela nutricional - Mixed nuts com mel Agtal 350 g.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Carca de 23			
Porção: 15 g (1 colher de sopa)			
	100 g	15 g	% VD*
Valor energético (kcal)	559	84	4
Carboidratos (g)	25	3,8	1
Açúcares totais (g)	18	2,7	
Açúcares adicionados (g)	13	1,9	4
Proteínas (g)	23	3,5	7
Gorduras totais (g)	41	6,2	9
Gorduras saturadas (g)	6,3	0,9	5

Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	7	1,1	4
Sódio (mg)	95	14	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. Mixed nuts com mel Agтал 50 g.



Figura 2. Mixed nuts com mel Agтал 350 g.

5. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS EMBALAGENS

5.1 Embalagem primária

5.1.1 Tipo de embalagem primária: Filme laminado de poliéster metalizado e pote plásticos de PET.

5.1.2 Descrição dos componentes: filme flexível de PET/PETm/PE e pote de 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)

PACOTE 50G: 145 x 100 x 17 mm

POTE 350G: 93 x 93 x 125 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: Caixa de papelão ondulado / Bandeja de papelão.

6.2 Quantidade de produtos por embarque:

223427 - CAIXA 20X50G:

Total de pacotes por caixa: 20 unidades de 50 g

Peso líquido: 1,00 kg

Peso bruto: 1,15 kg

223663 - BANDEJA 6X350G:

Total de potes por caixa: 6 unidades de 350 g

Peso líquido: 2,10 kg

Peso bruto: 2,53 kg

6.3. Dimensões (comprimento x largura x altura):

223427 - CAIXA 20X50G: 261 x 186 x 115 mm

223663 - BANDEJA 6X350G: 310 x 205 x 125 mm

6.4. Paletização:

223427 - CAIXA 20X50G:

Lastro: 22 caixas

Empilhamento máximo: 13 caixas

Total de caixas no pallet (PBR): 286 caixas

Altura palete: 1,65 m

Peso palete: 355,0 kg

223663 - BANDEJA 6X350G:

Lastro: 20 caixas

Empilhamento máximo: 10 bandejas

Total de caixas no pallet (PBR): 200 caixas

Altura palete: 1,40 m

Peso palete: 530,0 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	11/10/2019	(não registrado)	Letícia Oliveira	Pedro Franciscon
03	07/10/2020	Padronização do modelo do documento e atualizações do relançamento Agtal. Exclusão dos itens inativos.	Letícia Oliveira	Pedro Franciscon
04	17/12/2020	Alteração dos parâmetros microbiológicos da RDC 12 para RDC 331	Letícia Masulck	Pedro Franciscon
05	08/07/2021	Atualização IN 88	Letícia Masulck	Pedro Franciscon
06	04/11/2021	Atualização da informação nutricional; Inclusão da arte da embalagem primária; Inclusão do item a granel; Atualização do layout do documento.	Mariára Miranda	Pedro Franciscon
07	26/11/2021	Padronização da tabela de parâmetros microbiológicos.	Mariára Miranda	Pedro Franciscon
08	28/12/2021	Inclusão das assinaturas do elaborador e	Mariára Miranda	Pedro Franciscon

		aprovador.		
09	26/04/2022	<p>Substituição da RDC 14/2014 pela RDC 623/2022;</p> <p>Alteração do código do documento, de "FTMNCM" para "FT0022-QL";</p> <p>Exclusão das assinaturas do elaborador e aprovador;</p> <p>Atualização da frase de alergênicos, de: "ALÉRGICOS: CONTÉM AMENDOIM, AMÊNDOA E CASTANHA-DE-CAJU. PODE CONTER CASTANHA-DO-PARÁ, PISTACHE E SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN.";</p> <p>Para: "ALÉRGICOS: CONTÉM AMENDOIM, AMÊNDOA E CASTANHA-DE-CAJU. PODE CONTER TRIGO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, SOJA, LEITE, AVELÃS, CASTANHA-DO-PARÁ E NOZES. CONTÉM GLÚTEN.";</p> <p>Alteração da arte da embalagem primária.</p>	Mariára Miranda	Letícia Masulck
10	01/06/2023	<p>Atualização da RDC 331/19 e da IN 60/19 pela RDC 724/22 e IN 161/22;</p> <p>Atualização da RDC 487/21 e da IN 88/21 pela RDC 722/22 e pela IN 160/22;</p> <p>Inclusão da versão pote 350g.</p> <p>Atualização da RDC 27/2010 para 240/2018;</p> <p>Ajuste dos produtos acabados para adequação das novas legislações de rotulagem;</p> <p>Ajuste da lista de ingredientes;</p> <p>Ajuste da frase de alergênicos;</p> <p>Atualização da RDC 29/2015 para a RDC 727/2022;</p> <p>Atualização da RDC 273/2005 para a RDC 719/2022;</p> <p>Ajuste dos limites aplicáveis de contaminantes inorgânicos e micotoxinas no produto final;</p> <p>Ajuste das tabelas nutricionais, de acordo com a RDC 429/2020 e IN 75/2020;</p> <p>Atualização da RDC 360/2003 e RDC 54/2012 para a RDC 429/2020 e IN 75/2020;</p> <p>Ajuste dos mockups, de acordo com os itens de PA;</p> <p>Atualização da PORTARIA INMETRO 157/2002 para a 249/2021;</p> <p>Inclusão da assinatura do responsável técnico.</p>	Mariára Miranda	Letícia Masulck



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

MIXED NUTS COM MEL - AGTAL

Código: FT0022-QL

Unidade: Queluz

Revisão: 10

Página: 8 de 8

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Franciscan', written in a cursive style.

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

São Paulo, 01 de junho de 2023.