



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

OVINHOS DE AMENDOIM - AGTAL

Código: FT0023-QL

Unidade: Queluz

Revisão: 12

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

AMENDOIM CONFEITADO - OVINHOS DE AMENDOIM

MARCA

Agtal

PESO LÍQUIDO

Sachê: 150 g

Pote: 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

223430 - OVINHOS DE AMENDOIM AGTAL 40X150G - RDC

223664 - OVINHOS DE AMENDOIM AGTAL - POTE 6X300G - RDC

CÓDIGO DE BARRAS

SACHÊ 150G – GTIN-13: 789.626.140.114 3

CAIXA 40X150G – GTIN-14: 2.789.626.140.114 7

POTE 300G – GTIN-13: 789.626.140.508 0

BANDEJA 6X300G – GTIN-14: 1.789.626.140.508 7

3. ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

3.1. COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

INGREDIENTES: amendoim, fécula de mandioca, polvilho azedo, óleo vegetal de palma, sal refinado e amido.

3.2. CARACTERÍSTICAS E ORIGEM DO PRODUTO

Amendoim confeitado por casca à base de polvilho crocante, com cor e cheiro característicos, de origem vegetal.

3.3. MODO DE PREPARO

Alimento pronto para o consumo.



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

OVINHOS DE AMENDOIM - AGTAL

Código: FT0023-QL

Unidade: Queluz

Revisão: 12

Página: 2 de 8

3.4. PRAZO DE VALIDADE

Sachê: 6 meses

Pote: 4 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

Os ovinhos de amendoim são porcionados e embalado de acordo com as versões de comercialização.

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 após a abertura da embalagem.

3.9. ALERGÊNICOS DIZERES DE ROTULAGEM DESTINADOS À POPULAÇÃO SENSÍVEL

ALÉRGICOS: CONTÉM AMENDOIM E PODE CONTER TRIGO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, SOJA, LEITE, AMÊNDOA, AVELÃS, CASTANHA-DE-CAJU, 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	Amendoim com cobertura
Cor	Branca
Odor	Próprio
Sabor	Próprio
Inteiros	Mín. 90,0%
Quebrados (rachados, quebrados ou sem cobertura)	Máx. 10,0%
Umidade	Máx. 3,2%
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 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

Legislações 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. 0,30 mg/kg
Chumbo	Máx. 0,20 mg/kg
Cádmio	Máx. 0,10 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
Desoxinivalenol	Máx. 1000 mcg/kg
Zearalenona	Máx. 100 mcg/kg
Ocratoxina A	Máx. 10 mcg/kg
Aflatoxinas B1 + B2 + G1 + G2	Máx. 5 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 - Ovinhos de amendoim Agtal 150 g.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 10			
Porção: 15 g (1 colher de sopa)			
	100 g	15 g	% VD*
Valor energético (kcal)	510	76	4
Carboidratos (g)	53	8	3
Açúcares totais (g)	1,1	0,2	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	8,2	1,2	2
Gorduras totais (g)	29	4,4	7
Gorduras saturadas (g)	9,9	1,5	7
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	4	0,6	2
Sódio (mg)	625	94	5
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

Tabela 2. Tabela nutricional - Ovinhos de amendoim Agtal 300 g.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 20			
Porção: 15 g (1 colher de sopa)			

	100 g	15 g	% VD*
Valor energético (kcal)	510	76	4
Carboidratos (g)	53	8	3
Açúcares totais (g)	1,1	0,2	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	8,2	1,2	2
Gorduras totais (g)	29	4,4	7
Gorduras saturadas (g)	9,9	1,5	7
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	4	0,6	2
Sódio (mg)	625	94	5

*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. Ovinhos de amendoim Agtall 150 g.



Figura 2. Ovinhos de amendoim Agtall 300 g.



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

OVINHOS DE AMENDOIM - AGTAL

Código: FT0023-QL

Unidade: Queluz

Revisão: 12

Página: 6 de 8

5. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS EMBALAGENS

5.1. Embalagem primária

5.1.1. Tipo de embalagem primária: Filme laminado flexível ou pote plástico.

5.1.2. Descrição dos componentes

5.1.2.1. Filme laminado flexível: PET, PET metalizado, tinta, adesivo e PE.

5.1.2.2. Pote plástico: PET (pote) e PP (tampa)

5.1.3. Processo de impressão: Rotogravura, flexografia ou digital.

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

5.1.5. Dimensional (c x l x a):

PACOTE 150G: 235 x 135 x 40 mm

POTE 300G: 93 x 93 x 178 mm

5.2. Embalagem secundária

N.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 ou bandeja de papelão ondulado.

6.2. Quantidade de produtos por embarque:

223430 - CAIXA 40X150G:

Total de pacotes por caixa: 40 unidades de 150 g

Peso líquido: 6,00 kg

Peso bruto: 6,53 kg

223664 - BANDEJA 6X300G:

Total de potes por bandeja: 6 unidades de 300 g

Peso líquido: 1,80 kg

Peso bruto: 2,25 kg

6.3. Dimensões (comprimento x largura x altura):

223430 - CAIXA 40X150G: 368 x 288 x 363 mm

223664 - BANDEJA 6X300G: 310 x 205 x 180 mm

6.4. Paletização:

223430 - CAIXA 40X150G:

Lastro: 10 caixas

Empilhamento máximo: 4 caixas

Total de caixas no pallet (PBR): 40 caixas

Altura palete: 1,60 m

Peso palete: 286,01 kg

223664 - BANDEJA 6X300G:

Lastro: 20 caixas

Empilhamento máximo: 7 caixas

Total de caixas no pallet (PBR): 140 caixas

Altura palete: 1,41 m

Peso palete: 340,62 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	07/04/2020	Padronização do modelo do documento e atualizações do relançamento Agtal. Novo código de FTAMO para FTAMOV.	Blenda Oliveira	Pedro Franciscon
03	10/09/2020	Atualização dos alérgicos no pote e inclusão do item 220193. Exclusão dos itens intaivos	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 para IN 88	Letícia Masulck	Pedro Franciscon
06	14/10/2021	Exclusão das legislações RDC 42/2013 e 07/2011; Atualização da informação nutricional; Inclusão do item 4 "Arte da embalagem primária"; Inclusão dos itens graneis; Atualização das frases de alergênicos; Atualização dos contaminantes inorgânicos, de acordo com a IN 88.	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 aprovador.	Mariára Miranda	Pedro Franciscon
09	11/04/2022	Substituição da RDC 14/2014 pela RDC 623/2022; Alteração no prazo de validade dos sachês de 4 para 6 meses.	Mariára Miranda	Pedro Franciscon
10	26/04/2022	Alteração do código do documento, de "FTAMOV" para "FT0023-QL"; Exclusão das assinaturas do elaborador e aprovador; Atualização da frase de alergênicos, de: "ALÉRGICOS: CONTÉM AMENDOIM. PODE CONTER CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARÁ, AMÊNDOA, AVEIA, NOZES E AVELÃ. NÃO CONTÉM GLÚTEN."; Para: "ALÉRGICOS: CONTÉM AMENDOIM. PODE CONTER TRIGO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, SOJA, LEITE, AMÊNDOA, AVELÃS, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARÁ E NOZES. CONTÉM GLÚTEN." Alteração das artes de embalagens primárias.	Mariára Miranda	Letícia Masulck
11	31/10/2022	Inclusão da versão pote 300g e exclusão do granel 3kg e do tiras 50g;	Mariára Miranda	Letícia Masulck



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

OVINHOS DE AMENDOIM - AGTAL

Código: FT0023-QL

Unidade: Queluz

Revisão: 12

Página: 8 de 8

		Atualização das legislações de microbiologia: de RDC 331/19 e IN 60/19 para RDC 724/22 e IN 161/22; Atualização das legislações de contaminantes: de RDC 487/21 e IN 88/21 para RDC 722/22 e pela IN 160/22.		
12	04/08/2023	Exclusão dos PAs granel, 50 g e 600 g; Atualização da legislação de alimentos prontos para o consumo, da RDC 273/2005 para a RDC 719/2022; Atualização da RDC 27/2010 para 240/2018; Atualização da RDC 29/2015 para a RDC 727/2022; Atualização da RDC 360/2003 e RDC 54/2012 para a RDC 429/2020 e IN 75/2020; Atualização da PORTARIA INMETRO 157/2002 para a 249/2021; 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; Ajuste dos limites aplicáveis de contaminantes inorgânicos no produto final; Inclusão da assinatura do responsável técnico.	Mariára Miranda	Letícia Masulck

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

São Paulo, 04 de agosto de 2023.