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 E DENOMINAÇÃO
Paçoca – doce de amendoim

MARCA
Agtal

PESO LÍQUIDO
Pote com 50 unidades de 15 g: 750 g
Caixa com 100 unidades de 15 g: 1,5 kg
Display com 50 unidades de 20 g: 1 kg
Display com 8 unidades de 20 g: 160 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
223433 - PACOCA AGTAL ROL. EMB. 6X50X15G (PT 750G) - RDC
223432 - PACOCA AGTAL ROL. EMB. 100X15G (CX 100 UN.) - RDC
223434 - PACOCA AGTAL RET. EMB. 8X50X20G (DSP 1.0KG) - RDC
223435 - PACOCA AGTAL RET. EMB. 12X8X20G (DSP) - RDC

CÓDIGO DE BARRAS
UNIDADE 15G – GTIN-13: 789.626.140.295 9
POTE 50X15G – GTIN-13: 789.626.140.175 4
CAIXA 6X50X15G – GTIN-14: 1.789.626.140.175 1

UNIDADE 15G – GTIN-13: 789.626.140.295 9
CAIXA DE 100X15G – GTIN-14: 789.626.140.302 4

UNIDADE 20G – GTIN-13: 789.626.140.184 6
DISPLAY 50X20G – GTIN-13: 789.626.140.178 5
CAIXA 8X50X20G – GTIN-14: 1.789.626.140.178 2

UNIDADE 20G – GTIN-13: 789.626.140.184 6
DISPLAY 8X20G – GTIN-13: 789.626.140.491 5
CAIXA 12X8X20G – GTIN-14: 1.789.626.140.491 2

3. ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

3.1. COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

INGREDIENTES: amendoim torrado, açúcar e sal.

3.2. CARACTERÍTICAS E ORIGEM DO PRODUTO

Doce de amendoim com cor e cheiro característicos, de origem vegetal.

3.3. MODO DE PREPARO

Alimento pronto para o consumo.

3.4. PRAZO DE VALIDADE

7 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

O processo é conduzido por bateladas, onde se torra o amendoim e retira-se sua película, em seguida, os ingredientes são adicionados ao amendoim em um misturador, a mistura é então transportada para o moedor e posteriormente formatada e embalada.

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 1° 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 DO PRODUTO FINAL

PARÂMETRO	ESPECIFICAÇÃO
Aspecto	Doce de amendoim
Cor	Marrom
Odor	Próprio
Sabor	Próprio, adocicado
Umidade	Máx. 2,5 %
Acidez em ácido oleico	Máx. 2,0 %
Legislação de Referência: **RESOLUÇÃO ANVISA RDC Nº 719, DE 1° 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. CARACTERÍSITCAS MICROBIOLÓGICAS DO PRODUTO FINAL

PARÂMETRO	ESPECIFICAÇÃO			
	n	**c**	**m**	**M**
***Salmonella*/25g**	10	0	Aus	-
***Escherichia coli*/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 INORGANICOS DO PRODUTO FINAL

PARÂMETRO	ESPECIFICAÇÃO
Arsênio total	Máx. 0,10 mg/kg
Chumbo	Máx. 0,10 mg/kg
Cobre	Máx. 10,0 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. 20 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 1° 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 – Pote paçoca Agtal 750 g.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 50 Porção: 15 g (1 unidade)			
	100 g	**15 g**	**% VD***
Valor energético (kcal)	480	72	4
Carboidratos (g)	52	7,8	3
Açúcares totais (g)	50	7,5	
Açúcares adicionados (g)	47	7,1	14
Proteínas (g)	13	2	4
Gorduras totais (g)	24	3,6	6
Gorduras saturadas (g)	3,4	0,5	3
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	5,8	0,9	3
Sódio (mg)	161	24	1
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

Tabela 2. Tabela nutricional – Caixa paçoca Agtal 1,5 kg.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 100 Porção: 15 g (1 unidade)			
	100 g	**15 g**	**% VD***
Valor energético (kcal)	480	72	4
Carboidratos (g)	52	7,8	3
Açúcares totais (g)	50	7,5	
Açúcares adicionados (g)	47	7,1	14
Proteínas (g)	13	2	4
Gorduras totais (g)	24	3,6	6
Gorduras saturadas (g)	3,4	0,5	3
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	5,8	0,9	3
Sódio (mg)	161	24	1
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

Tabela 3. Tabela nutricional – Display paçoca Agtal 1 kg.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 50 Porção: 20 g (1 unidade)			
	100 g	**20 g**	**% VD***
Valor energético (kcal)	480	96	5
Carboidratos (g)	52	10	3
Açúcares totais (g)	50	10	
Açúcares adicionados (g)	47	9,4	19
Proteínas (g)	13	2,7	5
Gorduras totais (g)	24	4,8	7
Gorduras saturadas (g)	3,4	0,7	3
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	5,8	1,2	5
Sódio (mg)	161	32	2
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

Tabela 4. Tabela nutricional – Display paçoca Agtal 160 g.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 8 Porção: 20 g (1 unidade)			
	100 g	**20 g**	**% VD***
Valor energético (kcal)	480	96	5
Carboidratos (g)	52	10	3

Açúcares totais (g)	50	10	
Açúcares adicionados (g)	47	9,4	19
Proteínas (g)	13	2,7	5
Gorduras totais (g)	24	4,8	7
Gorduras saturadas (g)	3,4	0,7	3
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	5,8	1,2	5
Sódio (mg)	161	32	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. Pote paçoca Agtal 750 g.

Figura 2. Caixa Paçoca Agtal 1,5 kg.

Figura 3. Display paçoca Agtal 1 kg.

Figura 4. Display Paçoca Agtal 160 g.

Figura 5. Paçoca Agtal 15 g.

Figura 6. Paçoca Agtal 20 g.

5. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS EMBALAGENS

5.1. Embalagem primária
5.1.1. Tipo de embalagem primária: Filme flexível Bopp Pérola.
5.1.2. Processo de impressão: Rotogravura, Flexografia ou Digital.
5.1.3. Codificação: L.XXXXX Val: DD/MM/YY
5.1.4. Dimensional:
UNIDADE 15G: 20 x 35 mm (l x a)
UNIDADE 20G: 25 x 40 x 10 mm (c x l x a)

5.2. Embalagem Secundária
POTE 50X15G: 155 x 175 mm (l x a)
DISPLAY 50X20G: 100 x 164 x 70 mm (c x l x a)
DISPLAY 8X20G: 150 x 55 x 30 mm (c x l x 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 de papelão ondulado.

6.2. Quantidade de produtos por embarque:

223433 - CAIXA 6X50X15G:
Total de potes por caixa: 6 potes c/ 50 paçocas de 15 g
Peso líquido: 4,50 kg
Peso bruto: 5,17 kg

223432 - CAIXA 100X15G:
Total de unidades por caixa: 100 paçocas de 15 g
Peso líquido: 1,50 kg
Peso bruto: 1,62 kg

223434 - CAIXA 8X50X20G:
Total de display por caixa: 8 displays c/ 50 paçocas de 20 g
Peso líquido: 8,00 kg
Peso bruto: 8,50 kg

223435 - CAIXA 12X8X20G:
Total de display por caixa: 12 displays c/ 8 paçocas de 20 g
Peso líquido: 1,92 kg
Peso bruto: 2,48 kg

6.3. Dimensões (comprimento x largura x altura):

223433 - CAIXA 6X50X15G: 463 x 313 x 190 mm
223432 - CAIXA 100X15G: 306 x 151 x 112 mm
223434 - CAIXA 8X50X20G: 314 x 216 x 153 mm
223435 - CAIXA 12X8X20G: 328 x 148 x 105 mm

6.4. Paletização:

223433 - CAIXA 6X50X15G:
Lastro: 7 caixas
Empilhamento máximo: 6 caixas
Total de caixas no pallet (PBR): 42 caixas
Altura palete: 1,29 m
Peso palete: 242,2 kg

223432 - CAIXA 100X15G:
Lastro: 24 caixas
Empilhamento máximo: 12 caixas
Total de caixas no pallet (PBR): 288 caixas
Altura palete: 1,49 m
Peso palete: 491,6 kg

223434 - CAIXA 8X50X20G:
Lastro: 16 caixas
Empilhamento máximo: 8 caixas
Total de caixas no pallet (PBR): 128 caixas
Altura palete: 1,37 m
Peso palete: 1.112,5 kg

223435 - CAIXA 12X8X20G:
Lastro: 22 caixas
Empilhamento máximo: 12 caixas
Total de caixas no pallet (PBR): 264 caixas
Altura palete: 1,41 m
Peso palete: 680,2 kg

7. HISTÓRICO DE REVISÕES

Revisão	Data	Alterações	Elaborador	Aprovador
00	05/03/2016	Elaboração do documento	Renata Roncari	Renata Roncari
01	18/04/2017	(não registrado)	Renata Roncari	Renata Roncari
02	19/05/2017	(não registrado)	Renata Roncari	Renata Roncari
03	14/04/2020	Padronização do modelo do documento	Leticia Oliveira	Pedro Franciscon
04	17/12/2020	Alteração dos parâmetros microbiológicos da RDC 12 para RDC 331	Letícia Masulck	Pedro Franciscon
05	18/03/2021	Alteração da validade para 7 meses Retirada do formato caixa 200 x 20g	Vânia Bertilan	Pedro Franciscon
06	08/07/2021	Atualização para IN 88	Letícia Masulck	Pedro Franciscon

07	15/10/2021	Exclusão das RDCs 42/2013 e 07/2011; Atualização dos parâmetros para 'contaminantes inorgânicos' e 'macro e microscópicas do produto final'; Inclusão da arte da embalagem primária.	Mariára Miranda	Pedro Franciscon
08	26/11/2021	Padronização da tabela de parâmetros microbiológicos.	Mariára Miranda	Pedro Franciscon
09	28/12/2021	Inclusão das assinaturas do elaborador e aprovador.	Mariára Miranda	Pedro Franciscon
10	27/04/2022	Alteração da denominação do documento, de 'Paçoca Deliçoca' para 'Paçoca – Agtal'; Alteração do código do documento, de "FTPCDL" para "FT0024-QL"; Exclusão das assinaturas do elaborador e aprovador; Atualização da frase de alergênicos, de: "ALÉRGICOS: CONTÉM AMENDOIM. PODE CONTER 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. CONTÉM LACTOSE."; Atualização da arte da embalagem primária.	Mariára Miranda	Letícia Masulck
11	19/10/2022	Inclusão do item 223009; 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.	Mariára Miranda	Letícia Masulck
12	14/02/2023	Atualização da RDC 27/2010 para 240/2018; Atualização da RDC 29/2015 para a RDC 727/2022; Atualização da RDC 273/2005 para a RDC 719/2022; Atualização da PORTARIA INMETRO 157/2002 para a 249/2021; Inclusão da assinatura do responsável técnico.	Mariára Miranda	Letícia Masulck

13	30/05/2023	Ajuste da frase de alergênicos; Ajuste dos limites aplicáveis de contaminantes inorgânicos e micotoxinas no produto final; Atualização da RDC 360/2003 e RDC 54/2012 para a RDC 429/2020 e IN 75/2020; 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 a RDC 429/2020 e IN 75/2020.	Mariára Miranda	Letícia Masulck

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

São Paulo, 30 de maio de 2023.