



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

AMENDOIM DOCE - CHOCOLATE - AGTAL

Código: FT0035-QL

Unidade: Queluz

Revisão: 02

Página: 1 de 6

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

AMENDOIM SEM PELE SABOR CHOCOLATE

MARCA

Agtal

PESO LÍQUIDO

Sachê: 80 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

223416 - AMENDOIM DOCE AGTAL CHOCOLATE 30X80G - RDC

CÓDIGO DE BARRAS

SACHÊ 80G – GTIN-13: 789.626.140.501 1

CAIXA 30X80G – GTIN-14: 1.789.626.140.501 8

3. ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

3.1. COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

INGREDIENTES: amendoim, açúcar, óleo vegetal de algodão, cacau em pó, sal, aromatizante e regulador de acidez bicarbonato de sódio.

3.2. CARACTERÍSTICAS E ORIGEM DO PRODUTO

Amendoim sem pele confeitado por casca doce, com cor e cheiro característicos. Origem vegetal.

3.3. MODO DE PREPARO

Alimento pronto para o consumo.

3.4. PRAZO DE VALIDADE

8 meses



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO
AMENDOIM DOCE - CHOCOLATE - AGTAL

Código: FT0035-QL

Unidade: Queluz

Revisão: 02

Página: 2 de 6

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. Os ingredientes são adicionados aos amendoins em um tacho sob agitação e aquecimento. O produto é porcionado.

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	Marrom
Odor	Característico, doce
Sabor	Característico, doce
Metades	Mín. 60,0%
Metades aglomeradas	Máx. 25,0%
Quebrados	Máx. 5,0%
Residual (cobertura desprendida em forma de pó)	Máx. 3,0%
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
Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas	Máx. 25 em 50 g
Fragmentos de pelos de roedor	Máx. 1 em 50 g

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 INORGANICOS DO PRODUTO FINAL

PARÂMETRO	ESPECIFICAÇÃO
Arsênio total	Máx. 0,10 mg/kg
Chumbo	Máx. 0,10 mg/kg
Cádmio	Máx. 0,30 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
Aflatoxina B1, B2, G1, G2	Máx. 5 mcg/kg
Ocratoxina A	Máx. 5 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 100mg/100g)

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 PRAGUCIDAS E PESTICIDAS

Nossos produtos estão formulados com ingredientes que cumprem com os LIMITES DE RESÍDUOS DE PRAGUCIDAS E PESTICIDAS, de acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária e MAPA, quando aplicados.

3.17. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

Tabela 1. Informação nutricional - Amendoim doce sabor chocolate Agtal 80 g.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 5			
Porção: 15 g (1 colher de sopa)			
	100 g	15 g	% VD*
Valor energético (kcal)	557	84	4
Carboidratos (g)	31	4,7	2
Açúcares totais (g)	25	3,8	
Açúcares adicionados (g)	24	3,6	7
Proteínas (g)	21	3,1	6
Gorduras totais (g)	39	5,8	9
Gorduras saturadas (g)	5,5	0,8	4
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	5,3	0,8	3
Sódio (mg)	123	19	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. Amendoim doce sabor chocolate Agtal 80 g.

5. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS EMBALAGENS

5.1. Embalagem primária

5.1.1. Tipo de embalagem primária: Filme laminado flexível.

5.1.2. Descrição dos componentes: PET, PET metalizado, tinta, adesivo e 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 (c x l x a): 170 x 100 x 18 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 de papelão ondulado.

6.2. Quantidade de produtos por embarque:

CAIXA 30X80G:

Total de sachês por caixa: 30 unidades de 80 g

Peso líquido: 2,40 kg

Peso bruto: 2,67 kg

6.3. Dimensões (comprimento x largura x altura):

CAIXA 30X80G: 493 x 198 x 104 mm

6.4. Paletização

CAIXA 30X80G:

Lastro: 12 caixas

Empilhamento máximo: 13 caixas

Total de caixas no pallet (PBR): 156 caixas

Altura palete: 1,50 m

Peso palete: 440,90 kg

7. HISTÓRICO DE REVISÕES

Revisão	Data	Alterações	Elaborador	Aprovador
00	24/08/2022	Elaboração do documento.	Mariára Miranda	Leticia Masulck
01	18/10/2022	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.	Mariára Miranda	Leticia Masulck
02	21/07/2023	Atualização da RDC 27/2010 para 240/2018; 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; 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 do mockup, de acordo com o item de PA; Atualização da PORTARIA INMETRO 157/2002 para a 249/2021; Inclusão da assinatura do responsável técnico.	Mariára Miranda	Leticia Masulck



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

São Paulo, 21 de julho de 2023.