



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

PAÇOCA ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCARES - AGTAL

Código: FT0036-QL

Unidade: Queluz

Revisão: 01

Página: 1 de 7

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 zero adição de açúcares - Doce de amendoim para dietas de ingestão controlada de açúcares.

MARCA

Agtal

PESO LÍQUIDO

Display com 24 unidades de 19 g: 456 g

Display com 8 unidades de 19 g: 152 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

224055 - PACOCA AGTAL RET. EMB. 6X24X19G (DSP 456G) - ZERO ACUCAR - RDC

223997 - PACOCA AGTAL RET. EMB. 12X8X19G (DSP) - ZERO ACUCAR - RDC

CÓDIGO DE BARRAS

UNIDADE 19G – GTIN-13: 789.626.140.511 0

DISPLAY 24X19G – GTIN-13: 789.626.140.512 7

CAIXA 6X24X19G – GTIN-14: 1.789.626.140.512 4

UNIDADE 19G – GTIN-13: 789.626.140.511 0

DISPLAY 8X19G – GTIN-13: 789.626.140.510 3

CAIXA 12X8X19G – GTIN-14: 1.789.626.140.510 0

3. ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

3.1. COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

INGREDIENTES: amendoim torrado, farinha de aveia, sal e edulcorantes sorbitol e sucralose.



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

PAÇOCA ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCARES - AGTAL

Código: FT0036-QL

Unidade: Queluz

Revisão: 01

Página: 2 de 7

3.2. CARACTERÍSTICAS E ORIGEM DO PRODUTO

Doce de amendoim para dietas de ingestão controlada de açúcares 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 DERIVADOS DE AVEIA E PODE CONTER TRIGO, CENTEIO, CEVADA, SOJA, LEITE, AMÊNDOA, AVELÃS, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARÁ E NOZES. CONTÉM GLÚTEN. DIABÉTICOS: CONTÉM GLICOSE, FRUTOSE E SACAROSE, NATURALMENTE PRESENTES NAS MATÉRIAS-PRIMAS UTILIZADAS. CONSUMIR PREFERENCIALMENTE SOB ORIENTAÇÃO DE NUTRICIONISTA OU MÉDICO. CONSUMO DE UMA PORÇÃO/DIA. ACIMA DESSA PORÇÃO CONSULTE UM NUTRICIONISTA.

Legislações de Referência:

RESOLUÇÃO RDC ANVISA Nº 727, DE 1º DE JULHO DE 2022 – Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados.

RESOLUÇÃO RDC ANVISA Nº 715, DE 1º DE JULHO DE 2022 – Dispõe sobre os requisitos sanitários do sal hipossódico, dos alimentos para controle de peso, dos alimentos para dietas com restrição de nutrientes e dos alimentos para dietas de ingestão controlada de açúcares.

LEI 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. 4,0 %

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 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
Cádmio	Máx. 0,10 mg/kg
Chumbo	Máx. 0,20 mg/kg
Arsênio total	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
Aflatoxinas B1 + B2 + G1 + G2	Máx. 5 mcg/kg
Ocratoxina A	Máx. 10 mcg/kg
Zearalenona	Máx. 100 mcg/kg
Desoxinivalenol (DON)	Máx. 1.000 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 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 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 – Display paçoca zero adição de açúcares Agtal 456 g.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 24			
Porção: 19 g (1 unidade)			
	100 g	19 g	% VD*
Valor energético (kcal)	479	91	5
Carboidratos (g)	33	6,2	2
Açúcares totais (g)	1,1	0,2	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	20	3,9	8
Gorduras totais (g)	33	6,2	10
Gorduras saturadas (g)	5,1	1	5
Gorduras trans (g)	0	0	0

Fibras alimentares (g)	7,4	1,4	6
Sódio (mg)	215	41	2
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

Tabela 2. Tabela nutricional – Display paçoca zero adição de açúcares Agtal 152 g.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 8			
Porção: 19 g (1 unidade)			
	100 g	19 g	% VD*
Valor energético (kcal)	479	91	5
Carboidratos (g)	33	6,2	2
Açúcares totais (g)	1,1	0,2	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	20	3,9	8
Gorduras totais (g)	33	6,2	10
Gorduras saturadas (g)	5,1	1	5
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	7,4	1,4	6
Sódio (mg)	215	41	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. Display paçoca zero adição de açúcares Agtal 456 g.



Figura 2. Display paçoça zero adição de açúcares Agtal 152 g.



Figura 3. Paçoça zero adição de açúcares Agtal 19 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 20G: 25 x 40 x 10 mm (c x l x a)

5.2. Embalagem secundária

DISPLAY 24X19G: 125 x 100 x 41 mm (c x l x a)

DISPLAY 8X19G: 150 x 55 x 30 mm (c x l x 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.

6.2. Quantidade de produtos por embarque:

224055 - CAIXA 6X24X19G:

Total de displays por caixa: 6 displays com 24 unidades de 19 g

Peso líquido: 2,74 kg

Peso bruto: 3,04 kg



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

PAÇOCA ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCARES - AGTAL

Código: FT0036-QL

Unidade: Queluz

Revisão: 01

Página: 7 de 7

223997 - CAIXA 12X8X19G:

Total de displays por caixa: 12 displays com 8 unidades de 19 g

Peso líquido: 1,82 kg

Peso bruto: 2,39 kg

6.3. Dimensões (comprimento x largura x altura):

224055 - CAIXA 6X24X19G: 328 x 148 x 105 mm

223997 - CAIXA 12X8X19G: 328 x 148 x 105 mm

6.4. Paletização:

224055 - CAIXA 6X24X19G:

Lastro: 22 caixas

Empilhamento máximo: 12 caixas

Total de caixas no pallet (PBR): 264 caixas

Altura palete: 1,41 m

Peso palete: 826,4 kg

223997 - CAIXA 12X8X19G:

Lastro: 22 caixas

Empilhamento máximo: 12 caixas

Total de caixas no pallet (PBR): 264 caixas

Altura palete: 1,41 m

Peso palete: 654,8 kg

7. HISTÓRICO DE REVISÕES

Revisão	Data	Alterações	Elaborador	Aprovador
00	09/02/2023	Elaboração do documento.	Mariára Miranda	Letícia Masulck
01	30/05/2023	Ajuste dos limites aplicáveis de contaminantes inorgânicos e micotoxinas no produto final; Inclusão da assinatura do responsável técnico.	Mariára Miranda	Letícia Masulck

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

São Paulo, 30 de maio de 2023.