



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

AVEIA EM FLOCOS SEM GLÚTEN - MONAMA

Código: FT0006-QL

Unidade: Queluz

Revisão: 06

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 4922

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

2. DADOS GERAIS DO PRODUTO

PRODUTO/DENOMINAÇÃO

AVEIA EM FLOCOS SEM GLUTEN

MARCA

Monama

PESO LÍQUIDO

Pouch: 200 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

223438 - AVEIA EM FLOCOS MONAMA SEM GLUTEN 12X200G - RDC

CÓDIGO DE BARRAS

POUCH 200G - GTIN-13: 789.899.407.304 8

CAIXA 12X200G - GTIN-14: 1.789.899.407.304 5

3. ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

3.1. COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

INGREDIENTES: Aveia em flocos.

3.2. CARACTERÍSTICAS E ORIGEM DO PRODUTO

Aveia em flocos. Origem vegetal.

3.3. MODO DE PREPARO

Alimento pronto para consumo.

3.4. PRAZO DE VALIDADE

8 meses

3.5. CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Conservar em local seco e fresco.



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

AVEIA EM FLOCOS SEM GLÚTEN - MONAMA

Código: FT0006-QL

Unidade: Queluz

Revisão: 06

Página: 2 de 6

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 pesagem e envase. O processo é feito de maneira segura e idônea, sem risco de fraude para o produto.

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 em até 30 dias após a abertura da embalagem.

3.9. ALERGÊNICOS DIZERES DE ROTULAGEM DESTINADOS À POPULAÇÃO SENSÍVEL

ALÉRGICOS: CONTÉM AVEIA E PODE CONTER AMENDOIM, AMÊNDOA, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARÁ, AVELÃ, SOJA E NOZES. NÃO 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 DO PRODUTO FINAL

PARÂMETRO	ESPECIFICAÇÃO
Aspecto	Flocos
Cor	Bege claro, característico do grão
Odor	Característico
Sabor	Característico

Legislações de Referência:

RESOLUÇÃO RDC ANVISA Nº 711, DE 1º DE JULHO DE 2022 - Dispõe sobre os requisitos sanitários dos amidos, biscoitos, cereais integrais, cereais processados, farelos, farinhas, farinhas integrais, massas alimentícias e pães.

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	5	0	Aus	-
<i>Escherichia coli</i> g	5	3	10	100
<i>Bacillus cereus</i> presuntivo/g*	5	1	100	1.000

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
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. 0,30 mg/kg
Chumbo	Máx. 0,20 mg/kg
Cádmio	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. 5 mcg/kg
Ocratoxina A	Máx. 10 mcg/kg
Zearalenona	Máx. 100 mcg/kg
Desoxinivalenol (DON)	Máx. 1000 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 - Aveia em flocos Monama 200 g.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 7			
Porção: 30 g (2 colheres de sopa)			
	100 g	30 g	% VD*
Valor energético (kcal)	340	102	5
Carboidratos (g)	59	18	6
Açúcares totais (g)	1,6	0,5	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	14	4,2	8
Gorduras totais (g)	5,6	1,7	3
Gorduras saturadas (g)	1,4	0,4	2
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	9,2	2,8	11
Sódio (mg)	0	0	0

*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. Aveia em flocos Monama 200 g.

5. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS EMBALAGENS**5.1. Embalagem primária****5.1.1. Tipo de embalagem primária:** Stand up pouch com zíper (zip lock)**5.1.2. Descrição dos componentes:** PET + PEBD**5.1.3. Processo de impressão:** Flexografia**5.1.4. Codificação:** L.XXXXX Val: DD/MM/YY**5.1.5. Dimensional:** 100 x 45 x 175 mm (comprimento x largura x altura)**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.**6.2. Quantidade de produtos por embarque:****223438 - CAIXA 12X200G:**

Total de pouches por caixa: 12 unidades de 200 g

Peso líquido: 2,40 kg

Peso bruto: 2,95 kg

6.3. Dimensões (comprimento x largura x altura):**223438 - CAIXA 12X200G:** 493 x 198 x 104 mm**6.4. Paletização:****223438 - CAIXA 12X200G:**

Lastro: 12 caixas

Empilhamento máximo: 13 caixas

Total de caixas no pallet (PBR): 156 caixas

Altura palete: 1,50 m

Peso palete: 485,94 kg

7. HISTÓRICO DE REVISÕES

Revisão	Data	Alterações	Elaborador	Aprovador
00	14/07/2021	Elaboração do documento	Letícia Martins	Pedro Franciscon
01	21/10/2021	Padronização do layout do documento; Atualização da informação nutricional; Inclusão da arte da embalagem primária; Inclusão do item 6.4 'Paletização'; Atualização da frase de alergênicos, de acordo com a arte vigente.	Mariára Miranda	Pedro Franciscon
02	25/11/2021	Alteração da denominação SAP; Padronização da tabela de parâmetros microbiológicos; Atualização da frase de alergênicos, de acordo com a arte vigente; Atualização da tabela nutricional, de acordo com a arte vigente.	Mariára Miranda	Pedro Franciscon
03	28/12/2021	Inclusão das assinaturas do elaborador	Mariára Miranda	Pedro Franciscon

		e aprovador.		
04	11/04/2022	Substituição da RDC 14/2014 pela RDC 623/2022.	Mariára Miranda	Pedro Franciscon
05	14/04/2022	Alteração do código do documento, de "FTAFMN" para "FT0006-QL"; Exclusão das assinaturas do elaborador e aprovador; Alteração da arte da embalagem primária.	Mariára Miranda	Letícia Masulck
06	02/08/2023	Exclusão do PA granel; 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 RDC 331/19 e da IN 60/19 para RDC 724/22 e IN 161/22; Atualização da RDC 487/21 e da IN 88/21 para RDC 722/22 e pela IN 160/22; Atualização da PORTARIA INMETRO 157/2002 para a 249/2021; Ajuste do produto acabado para adequação das novas legislações de rotulagem; Ajuste da tabela nutricional, de acordo com a RDC 429/2020 e IN 75/2020; Ajuste do mockup, de acordo com o item de PA; Inclusão da assinatura do responsável técnico.	Mariára Miranda	Letícia Masulck



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

São Paulo, 02 de agosto de 2023.