



## FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

FARELO DE AVEIA SEM GLÚTEN - MONAMA

Código: FT0014-QL

Unidade: Queluz

Revisão: 05

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

FARELO DE AVEIA SEM GLÚTEN

#### 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

223439 - FARELO DE AVEIA MONAMA SEM GLUTEN 12X200G - RDC

#### CÓDIGO DE BARRAS

POUCH 200G - GTIN-13: 789.899.407.303 1

CAIXA 12X200G - GTIN-14: 1.789.899.407.303 8

### 3. ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

#### 3.1. COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

INGREDIENTES: Farelo de aveia.

#### 3.2. CARACTERÍSTICAS E ORIGEM DO PRODUTO

Farelo de aveia. Origem vegetal.

#### 3.3. MODO DE PREPARO

Alimento pronto para consumo.

#### 3.4. PRAZO DE VALIDADE

8 meses

#### 3.5. CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Manter em local seco e fresco.



## FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

FARELO DE AVEIA SEM GLÚTEN - MONAMA

Código: FT0014-QL

Unidade: Queluz

Revisão: 05

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.

### 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 DERIVADO DE 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 E FÍSICO-QUÍMICAS DO PRODUTO FINAL

PARÂMETRO	ESPECIFICAÇÃO
Aspecto	Farelo
Cor	Bege claro, característico do grão
Odor	Característico
Sabor	Característico
Umidade	Máx. 15%

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	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.



## FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

FARELO DE AVEIA SEM GLÚTEN - MONAMA

Código: FT0014-QL

Unidade: Queluz

Revisão: 05

Página 3 de 6

### 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 E MICOTOXINAS 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 - Farelo de aveia Monama 200 g.

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>			
Porções por embalagem: 20			
Porção: 10 g (1 colher de sopa)			
	<b>100 g</b>	<b>10 g</b>	<b>% VD*</b>
Valor energético (kcal)	299	30	1
Carboidratos (g)	47	4,7	2
Açúcares totais (g)	1,9	0,2	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	19	1,9	4
Gorduras totais (g)	4	0,4	1
Gorduras saturadas (g)	0,6	0,1	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	17	1,7	7
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.** Farelo de aveia 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:** Rotogravura e /ou 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:

**223439 - 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):

**223439 - CAIXA 12X200G:** 493 x 198 x 104 mm

### 6.4. Paletização:

**223439 - 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	22/10/2021	Padronização do layout do documento; Atualização da informação nutricional; Inclusão da arte da embalagem primária; Atualização da frase de alergênicos, de acordo com a arte vigente; Inclusão do parâmetro de umidade no item 3.10; Inclusão da referência da RDC 263/2005.	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	Mariára Miranda	Pedro Franciscon

		acordo com a arte vigente.		
03	28/12/2021	Inclusão das assinaturas do elaborador e aprovador.	Mariára Miranda	Pedro Franciscon
04	25/04/2022	Substituição da RDC 14/2014 pela RDC 623/2022; Alteração do código do documento, de "FTFAMN" para "FT0014-QL"; Exclusão das assinaturas do elaborador e aprovador; Atualização da arte da embalagem primária.	Mariára Miranda	Letícia Masulck
05	04/08/2023	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, 04 de agosto de 2023.