



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

FARINHA DE AVEIA SEM GLÚTEN - MONAMA

Código: FT0015-QL

Unidade: Queluz

Revisão: 07

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 4922

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

2. DADOS GERAIS DO PRODUTO

PRODUTO/DENOMINAÇÃO

FARINHA DE AVEIA SEM GLÚTEN

MARCA

Monama

PESO LÍQUIDO

Pouch: 220 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

223440 - FARINHA DE AVEIA MONAMA SEM GLUTEN 12X220G - RDC

CÓDIGO DE BARRAS

POUCH 220G - GTIN-13: 789.895.720.407 6

CAIXA 12X220G - GTIN-14: 1.789.895.720.407 3

3. ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

3.1. COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

Ingredientes: Farinha de aveia.

3.2. CARACTERÍSTICAS E ORIGEM DO PRODUTO

Farinha de aveia com cor e sabor característicos, de 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.

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

A farinha de aveia é porcionada e embalada. 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.

3.9. ALERGÊNICOS DIZERES DE ROTULAGEM DESTINADA 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	Farinha
Cor	Bege claro, característico do grão
Odor	Característico
Sabor	Característico
Umidade	Máx. 15,0%

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>Bacillus cereus</i> presuntivo/g	5	1	100	1.000
<i>Escherichia coli</i> /g	5	3	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
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 NO 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 - Farinha de aveia Monama 220 g.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 4			
Porção: 50 g (1/2 xícara de chá)			
	100 g	50 g	% VD*
Valor energético (kcal)	361	181	9
Carboidratos (g)	59	30	10
Açúcares totais (g)	1,5	0,8	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	15	7,5	15
Gorduras totais (g)	7,2	3,6	6
Gorduras saturadas (g)	1,7	0,9	4
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	8,9	4,5	18
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. Farinha de aveia Monama 220 g.

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.

5. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DAS EMBALAGENS DE TRANSPORTE

6.1. Tipo de embalagem: Caixa de papelão ondulado.
6.2. Quantidade de produtos por embarque: 223440 - CAIXA 12X220G: Total de pouches por caixa: 12 unidades de 220 g Peso líquido: 2,64 kg Peso bruto: 3,19 kg
6.3. Dimensões (comprimento x largura x altura): 223440 - CAIXA 12X220G: 493 x 198 x 104 mm
6.4. Paletização: 223440 - CAIXA 12X220G: Lastro: 12 caixas Empilhamento máximo: 13 caixas Total de caixas no pallet (PBR): 156 caixas Altura palete: 1,50 m Peso palete: 523,38 kg

6. HISTÓRICO DE REVISÕES

Revisão	Data	Alterações	Elaborador	Aprovador
00	14/07/2021	Elaboração do documento	Letícia Martins	Pedro Franciscon
01	20/08/2021	Alteração do item 3.7, de "O processo é conduzido por bateladas, onde os ingredientes são misturados e em seguida envasados." para "A farinha de coco é porcionada e embalada"; Inclusão do parâmetro de umidade no item 3.10; Inclusão do item 4 – 'Arte da embalagem primária'.	Mariára Miranda	Pedro Franciscon
02	28/09/2021	Alteração no limite de ácaros mortos, de 'Máx. 5 em 100g' para "Máx. 5 na alíquota analisada".	Mariára Miranda	Pedro Franciscon
03	22/10/2021	Atualização da tabela nutricional;	Mariára Miranda	Pedro Franciscon

		<p>Atualização da arte da embalagem primária;</p> <p>Atualização da frase de alergênicos, de acordo com a arte vigente.</p>		
04	25/11/2021	<p>Alteração da denominação SAP;</p> <p>Padronização da tabela de parâmetros microbiológicos;</p> <p>Atualização da tabela nutricional, de acordo com a arte vigente;</p> <p>Atualização da frase de alergênicos, de acordo com a arte vigente.</p>	Mariára Miranda	Pedro Franciscon
05	28/12/2021	Inclusão das assinaturas do elaborador e aprovador.	Mariára Miranda	Pedro Franciscon
06	25/04/2022	<p>Substituição da RDC 14/2014 pela RDC 623/2022;</p> <p>Alteração do código do documento, de "FTFRMN" para "FT0015-QL";</p> <p>Exclusão das assinaturas do elaborador e aprovador;</p> <p>Atualização da arte da embalagem primária.</p>	Mariára Miranda	Letícia Masulck
07	04/08/2023	<p>Exclusão do PA granel;</p> <p>Atualização da legislação de alimentos prontos para o consumo, da RDC 273/2005 para a RDC 719/2022;</p> <p>Atualização da RDC 27/2010 para 240/2018;</p> <p>Atualização da RDC 29/2015 para a RDC 727/2022;</p> <p>Atualização da RDC 360/2003 e RDC 54/2012 para a RDC 429/2020 e IN 75/2020;</p> <p>Atualização da RDC 331/19 e da IN 60/19 para RDC 724/22 e IN 161/22;</p> <p>Atualização da RDC 487/21 e da IN 88/21 para RDC 722/22 e pela IN 160/22;</p> <p>Atualização da PORTARIA INMETRO 157/2002 para a 249/2021;</p> <p>Ajuste do produto acabado para adequação das novas legislações de rotulagem;</p> <p>Ajuste da tabela nutricional, de acordo com a RDC 429/2020 e IN 75/2020;</p> <p>Ajuste do mockup, de acordo com o item de PA;</p> <p>Inclusão da assinatura do responsável técnico.</p>	Mariára Miranda	Letícia Masulck



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

FARINHA DE AVEIA SEM GLÚTEN - MONAMA

Código: FT0015-QL

Unidade: Queluz

Revisão: 06

Página: 7 de 7

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

São Paulo, 04 de agosto de 2023.