



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

GRANOLA SALGADA - MONAMA

Código: FT0017-QL

Unidade: Queluz

Revisão: 06

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/DENOMINAÇÃO

GRANOLA SALGADA MONAMA SEM GLUTEN - ALECRIM E CURCUMA

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

223441 - GRANOLA SALGADA MONAMA SEM GLUTEN 10X200G - ALECRIM E CURCUMA - RDC

CÓDIGO DE BARRAS

POUCH 200G - GTIN-13: 789.895.720.496 0

CAIXA 10X200G - GTIN-14: 1.789.895.720.496 7

3. ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

3.1 COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

INGREDIENTES: amendoim, semente de girassol, linhaça, quinoa, flocos de milho, aveia, chia, flocos de arroz, castanha-de-caju, azeite de oliva, sal rosa do Himalaia, cúrcuma e alecrim.

3.2 CARACTERÍSTICAS E ORIGEM DO PRODUTO

Mistura de amendoim, semente de girassol, linhaça, quinoa, flocos de milho, aveia, chia, flocos de arroz, castanha-de-caju, azeite de oliva, sal rosa do Himalaia, cúrcuma e alecrim com cor e aroma característicos, de origem vegetal.

3.3 MODO DE PREPARO

Alimento pronto para consumo.



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

GRANOLA SALGADA - MONAMA

Código: FT0017-QL

Unidade: Queluz

Revisão: 06

Página: 2 de 7

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

Os ingredientes são misturados, porcionados e embalados.

3.8 USO PRETENDIDO

Produto destinado às populações não sensíveis ao componente da fórmula, sendo utilizado como alimento pronto para o consumo.

3.9 ALERGÊNICOS DIZERES DE ROTULAGEM DESTINADOS À POPULAÇÃO SENSÍVEL

ALÉRGICOS: CONTÉM AMENDOIM, AVEIA E CASTANHA-DE-CAJU E PODE CONTER CASTANHA-DO-PARÁ, AMÊNDOA, 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	Grãos soltos
Cor	Marrom claro a amarelado
Odor	Característico, livre de odores estranhos
Sabor	Característico, salgado
Umidade	Máx. 5,0 %

Legislação de Referência:

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



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

GRANOLA SALGADA - MONAMA

Código: FT0017-QL

Unidade: Queluz

Revisão: 06

Página: 3 de 7

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
Cobre	Máx. 10,0 mg/kg
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
Fumosinas (B1 + B2)	Máx. 1.500 mcg/kg
Desoxivalenol (DON)	Máx. 1.000 mcg/kg
Zearalenona	Máx. 100 mcg/kg
Ocratoxina A	Máx. 10 mcg/kg
Aflatoxinas B1 + B2 + G1 + G2	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.



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

GRANOLA SALGADA - MONAMA

Código: FT0017-QL

Unidade: Queluz

Revisão: 06

Página: 4 de 7

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 - Granola salgada alecrim e cúrcuma Monama 200 g.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 5 Porção: 40 g (1/4 xícara de chá)			
	100 g	40 g	% VD*
Valor energético (kcal)	510	204	10
Carboidratos (g)	27	11	4
Açúcares totais (g)	2,5	1	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	20	8	16
Gorduras totais (g)	36	14	22
Gorduras saturadas (g)	5	2	10
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	11	4,4	18
Sódio (mg)	407	163	8
*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. Granola salgada alecrim e cúrcuma 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 (poliéster) e PEBD (polietileno de baixa densidade)

5.1.3 Processo de impressão: Rotogravura, flexografia ou digital

5.1.4 Codificação: L. XXXXX Val: DD/MM/YY

5.1.5 Dimensional: 135 x 60 x 215 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:

223441 - CAIXA 10X200G:

Total de pacotes por caixa: 10 unidades de 200 g

Peso líquido: 2,00 kg

Peso bruto: 2,25 kg

6.3. Dimensões (comprimento x largura x altura):

223441 - CAIXA 10X200G: 493 x 198 x 104 mm



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

GRANOLA SALGADA - MONAMA

Código: FT0017-QL

Unidade: Queluz

Revisão: 06

Página: 6 de 7

6.4. Paletização:

223441 - CAIXA 10X200G:

Lastro: 12 caixas

Empilhamento máximo: 13 caixas

Total de caixas no pallet (PBR): 156 caixas

Altura palete: 1,50 m

Peso palete: 376,7 kg

7 HISTÓRICO DE REVISÕES

Revisão	Data	Alterações	Elaborador	Aprovador
00	17/08/2021	Elaboração do documento.	Mariára Miranda	Pedro Franciscón
01	26/10/2021	Atualização da tabela nutricional; Atualização da arte da embalagem primária.	Mariára Miranda	Pedro Franciscón
02	25/11/2021	Alteração da denominação SAP; Padronização da tabela de parâmetros microbiológicos.	Mariára Miranda	Pedro Franciscón
03	28/12/2021	Inclusão das assinaturas do elaborador e aprovador.	Mariára Miranda	Pedro Franciscón
04	25/04/2022	Substituição da RDC 14/2014 pela RDC 623/2022; Alteração do código do documento, de "FTGRAS" para "FT0017-QL"; Exclusão das assinaturas do elaborador e aprovador.	Mariára Miranda	Letícia Masulck
05	30/11/2022	Atualização da RDC 331/19 e da IN 60/19 pela RDC 724/22 e IN 161/22; Atualização da RDC 487/21 e da IN 88/21 pela RDC 722/22 e pela IN 160/22; Atualização da legislação de alimentos prontos para o consumo, da RDC 273/2005 para a RDC 719/2022; Inclusão da assinatura do responsável técnico.	Mariára Miranda	Letícia Masulck
06	02/06/2023	Ajuste da frase de alergênicos; Atualização da RDC 27/2010 para 240/2018; Atualização da RDC 29/2015 para a RDC 727/2022; Ajuste dos limites aplicáveis de contaminantes inorgânicos e micotoxinas no produto final; 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 PORTARIA INMETRO	Mariára Miranda	Letícia Masulck



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

GRANOLA SALGADA - MONAMA

Código: FT0017-QL

Unidade: Queluz

Revisão: 06

Página: 7 de 7

		157/2002 para a 249/2021; 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.		
--	--	--	--	--

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

São Paulo, 02 de junho de 2023.