



# FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

LEITE DE COCO EM PÓ - MONAMA

Código: FT0018-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

LEITE DE COCO EM PO

### MARCA

Monama

### PESO LÍQUIDO

Pouch: 180 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

223655 - LEITE DE COCO EM PO MONAMA 12X180G - RDC

### CÓDIGO DE BARRAS

POUCH 180G - GTIN-13: 789.895.720.484 7

CAIXA 12X180G - GTIN-14: 2.789.895.720.484 1

## 3. ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

### 3.1. COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

INGREDIENTES: leite de coco, maltodextrina, conservantes INS 211 e INS 223.

### 3.2. CARACTERÍSTICAS E ORIGEM DO PRODUTO

Leite de coco em pó. Origem vegetal.

### 3.3. MODO DE PREPARO

Misturar 2 colheres de sopa em um copo de água morna (200 ml). Para mais cremosidade, adicionar mais leite de coco em pó.

### 3.4. PRAZO DE VALIDADE

8 meses

### 3.5. CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Manter 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 os ingredientes são misturados e em seguida envasado. 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 15 dias após a abertura da embalagem.

### 3.9. ALERGÊNICOS DIZERES DE ROTULAGEM DESTINADOS À POPULAÇÃO SENSÍVEL

ALÉRGICOS: PODE CONTER AVEIA, 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	Pó fino
Cor	Branco
Odor	Característico de leite de coco, livre de rancidez e odores estranhos
Sabor	Característico de leite de coco, livre de rancidez e sabores estranhos

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
Bolores e leveduras/g	5	1	1.000	10.000



## FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

LEITE DE COCO EM PÓ - MONAMA

Código: FT0018-QL

Unidade: Queluz

Revisão: 06

Página: 3 de 6

### 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 INORGÂNICOS NO PRODUTO FINAL

PARÂMETRO	ESPECIFICAÇÃO
Cádmio	Máx. 0,10 mg/kg
Chumbo	Máx. 0,20 mg/kg
Arsênio total	Máx. 0,20 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 NO PRODUTO FINAL

PARÂMETRO	ESPECIFICAÇÃO
Aflatoxinas B1 + B2 + G1 + G2	Máx. 10 mcg/kg
Ocratoxina A	Máx. 10 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 - Leite de coco em pó Monama 180 g.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 6			
Porção: 30 g (2 colheres de sopa)			
	100 ml**	30 g	% VD*
Valor energético (kcal)	64	129	6
Carboidratos (g)	8,1	16	5
Açúcares totais (g)	4,4	8,7	
Açúcares adicionados (g)	4,4	8,7	17
Proteínas (g)	0,5	1	2
Gorduras totais (g)	3,4	6,7	10
Gorduras saturadas (g)	3,3	6,5	33
Sódio (mg)	16	32	2
Não contém quantidades significativas de gorduras trans e fibras alimentares.			
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			
**No alimento pronto para o consumo.			

#### 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. Arte Leite de coco em pó Monama 180 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 + PET MET

**5.1.3. Processo de impressão:** Flexografia

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

**5.1.5. Dimensional:** 140 x 65 x 190 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:

**223655 - CAIXA 12X180G:**

Total de pouches por caixa: 12 unidades de 180 g

Peso líquido 2,16 kg

Peso bruto: 2,44 kg

#### 6.3. Dimensões (comprimento x largura x altura):

**223655 - CAIXA 12X180G:** 493 x 198 x 104 mm

#### 6.4. Paletização:

**223655 - CAIXA 12X180G:**

Lastro: 12 caixas

Empilhamento máximo: 13 caixas

Total de caixas no pallet (PBR): 156 caixas

Altura palete: 1,50 m

Peso palete: 405,31 kg

### 7. HISTÓRICO DE REVISÕES

Revisão	Data	Alterações	Elaborador	Aprovador
00	14/07/2021	Elaboração do documento	Letícia Martins	Pedro Franciscón
01	21/10/2021	Padronização do layout da ficha técnica; Atualização da tabela nutricional; Inclusão da arte da embalagem primária; Exclusão do SKU 'LEITE DE COCO EM PO MONAMA VEGANO 10X180G'; Exclusão das análises de Aflatoxina B1, B2, G1, G2 e Ocratoxina A; Inclusão da análise de Aflatoxina M1.	Mariára Miranda	Pedro Franciscón
02	25/11/2021	Alteração da denominação SAP; Padronização da tabela de parâmetros microbiológicos.	Mariára Miranda	Pedro Franciscón
03	09/12/2021	Alteração da classificação na IN 60; Inclusão da frase de determinação dos	Mariára Miranda	Pedro Franciscón

		limites de contaminantes inorgânicos no item 3.13; Exclusão da análise de aflatoxina M1.		
04	28/12/2021	Inclusão das assinaturas do elaborador e aprovador.	Mariára Miranda	Pedro Franciscón
05	25/04/2022	Substituição da RDC 14/2014 pela RDC 623/2022; Alteração do código do documento, de "FTLCMN" para "FT0018-QL"; Exclusão das assinaturas do elaborador e aprovador; Alteração da arte da embalagem primária; Alteração da tabela nutricional.	Mariára Miranda	Leticia Masulck
06	04/08/2023	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; Ajuste dos limites aplicáveis de contaminantes inorgânicos no produto final; Inclusão da assinatura do responsável técnico.	Mariára Miranda	Leticia Masulck



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

São Paulo, 04 de agosto de 2023.