



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

AÇÚCAR DE COCO - MONAMA

Código: FT0001-QL

Unidade: Queluz

Revisão: 07

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

AÇÚCAR DE COCO

MARCA

Monama

PESO LÍQUIDO

Pouch: 250 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.

ITEM SAP

223654 - ACUCAR DE COCO MONAMA 12X250G - RDC

CÓDIGO DE BARRAS

POUCH 250G – GTIN-13: 789.894.309.038 6

CAIXA 12X250G – GTIN-14: 1.789 894 309 038 3

3. ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

3.1 COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

INGREDIENTES: Açúcar da flor do coqueiro.

3.2 CARACTERÍSTICAS E ORIGEM DO PRODUTO

Açúcar de coco com cor e sabor característicos, de origem vegetal.

3.3 MODO DE PREPARO

Alimento pronto para o consumo.

3.4 PRAZO DE VALIDADE

12 meses



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

AÇÚCAR DE COCO - MONAMA

Código: FT0001-QL

Unidade: Queluz

Revisão: 07

Página: 2 de 6

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

O açúcar de coco é porcionado e embalado.

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: 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	Grânulo fino / pó solto
Cor	Marrom claro a caramelo
Odor	Característico, livre de odores estranhos
Sabor	Característico, doce
Umidade	Máx. 3,5%

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
Bolores e Leveduras/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.

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 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 INORGÂNICOS DO PRODUTO FINAL

PARÂMETRO	ESPECIFICAÇÃO
Arsênio total	Máx. 0,10 mg/kg
Chumbo	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 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.	

3.15 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.

3.16 INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

Tabela 1. Tabela nutricional - Açúcar de coco Monama 250 g.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 50 Porção: 5 g (1 colher de chá)			
	100 g	5 g	% VD*
Valor energético (kcal)	381	19	1
Carboidratos (g)	93	4,7	2

Açúcares totais (g)	84	4,2	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	1,9	0,1	0
Sódio (mg)	96	4,8	0
Não contém quantidades significativas de gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e fibras alimentares.			
*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. Açúcar de coco Monama 250 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: 140 x 65 x 190 mm (comprimento x largura x altura)

5.2 Embalagem secundária

N.A.



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

AÇÚCAR DE COCO - MONAMA

Código: FT0001-QL

Unidade: Queluz

Revisão: 07

Página: 5 de 6

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: 223654 - CAIXA 12X250G: Total de pouches por caixa: 12 unidades de 250 g Peso líquido: 3,00 kg Peso bruto: 3,28 kg
6.3. Dimensões (comprimento x largura x altura): 223654 - CAIXA 12X250G: 493 x 198 x 104 mm
6.4. Paletização: 223654 - CAIXA 12X250G: Lastro: 12 caixas Empilhamento máximo: 13 caixas Total de caixas no pallet (PBR): 156 caixas Altura palete: 1,50 m Peso palete: 537,44 kg

7 HISTÓRICO DE REVISÕES

Revisão	Data	Alterações	Elaborador	Aprovador
00	09/08/2021	Elaboração do documento.	Mariára Miranda	Pedro Franciscon
01	16/08/2021	Atualização da pontuação dos códigos GTIN no item 2 – Código de barras, segregando o último dígito; Alteração de peso bruto sem palete para peso bruto com palete no item 5.4.	Mariára Miranda	Pedro Franciscon
02	15/10/2021	Padronização do layout das fichas técnicas; Atualização da arte da embalagem primária.	Mariára Miranda	Pedro Franciscon
03	25/11/2021	Alteração da denominação SAP; Padronização da tabela de parâmetros microbiológicos.	Mariára Miranda	Pedro Franciscon
04	28/12/2021	Inclusão das assinaturas do elaborador e aprovador.	Mariára Miranda	Pedro Franciscon
05	11/04/2022	Substituição da RDC 14/2014 pela RDC 623/2022	Mariára Miranda	Pedro Franciscon
06	14/04/2022	Alteração do código do documento, de "FTAC" para "FT0001-QL"; Exclusão das assinaturas do elaborador e aprovador.	Mariára Miranda	Letícia Masulck

07	02/08/2023	<p>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 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 PORTARIA INMETRO 157/2002 para a 249/2021; Ajuste dos produtos acabados 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.</p>	Mariára Miranda	Letícia Masulck
----	------------	---	-----------------	-----------------



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

São Paulo, 02 de agosto de 2023.