



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

MIX DE SEMENTES - MONAMA

Código: FT0020-QL

Unidade: Queluz

Revisão: 05

Página: 1 de 8

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 E DENOMINAÇÃO

MISTURA DE SEMENTES, CASTANHA-DE-CAJU, FRUTAS DESIDRATADAS E NIBS DE CACAU
MISTURA DE CHIA, SEMENTE DE GIRASSOL, LINHAÇA, GERGELIM E SEMENTE DE ABÓBORA

MARCA

Monama

PESO LÍQUIDO

Pouch: 190 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

223856 - MIX DE SEMENTES MONAMA 16X190G - CASTANHA CAJU FRUTAS DESIDRATADAS E NIBS CACAU - RDC

223444 - MIX DE SEMENTES MONAMA 16X190G - RDC

CÓDIGO DE BARRAS

MISTURA DE SEMENTES, CASTANHA-DE-CAJU, FRUTAS DESIDRATADAS E NIBS DE CACAU

POUCH 190G: GTIN-13: 789.626.710.000 2

CAIXA 16X190G: GTIN-14: 1.789.626.710.000 9

MIX DE SEMENTES

POUCH DE 190G: GTIN-13: 789.626.140.480 9

CAIXA 16X190G: GTIN-14: 1.789.626.140.480 6

3. ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

3.1. COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

MISTURA DE SEMENTES, CASTANHA-DE-CAJU, FRUTAS DESIDRATADAS E NIBS DE CACAU

INGREDIENTES: semente de chia, linhaça dourada, semente de girassol crua sem casca, castanha-de-caju, uva passa preta, cranberry, semente de abóbora, nibs de cacau e óleo vegetal de algodão.

MIX DE SEMENTES

INGREDIENTES: semente de chia, semente de girassol crua sem casca, linhaça dourada, gergelim e semente de abóbora sem casca.



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

MIX DE SEMENTES - MONAMA

Código: FT0020-QL

Unidade: Queluz

Revisão: 05

Página: 2 de 8

3.2. CARACTERÍSTICAS E ORIGEM DO PRODUTO

Mistura de sementes e frutas sem glúten. 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

O processo é conduzido por bateladas, onde os ingredientes são misturados e em seguida envasados.

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 imediato após a abertura da embalagem.

3.9. ALERGÊNICOS DIZERES DE ROTULAGEM DESTINADOS À POPULAÇÃO SENSÍVEL

MISTURA DE SEMENTES, CASTANHA-DE-CAJU, FRUTAS DESIDRATADAS E NIBS DE CACAU

ALÉRGICOS: CONTÉM CASTANHA-DE-CAJU E PODE CONTER AVEIA, CASTANHA-DO-PARÁ, AMENDOIM, AMÊNDOA, NOZES, SOJA E AVELÃ. NÃO CONTÉM GLÚTEN.


MIX DE SEMENTES

ALÉRGICOS: PODE CONTER AVEIA, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARÁ, AMENDOIM, AMÊNDOA, NOZES, SOJA E AVELÃ. 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.

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO MIX DE SEMENTES - MONAMA	Código: FT0020-QL
		Unidade: Queluz
		Revisão: 05
		Página: 3 de 8

3.10. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DO PRODUTO FINAL

PARÂMETRO	ESPECIFICAÇÃO (Mix de sementes, castanha-de-caju, frutas e nibs de cacau)	ESPECIFICAÇÃO (Mix de sementes)
Aspecto	Mistura de sementes e frutas desidratadas	Mistura de sementes
Cor	Característico	Característico
Odor	Característico	Característico
Sabor	Característico	Característico
Legislação de Referência: RESOLUÇÃO ANVISA RDC 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 01 DE JULHO DE 2022 - Dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação. INSTRUÇÃO NORMATIVA ANVISA IN Nº 161, DE 01 DE JULHO DE 2022 - Estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.				

3.12. CARACTERÍSTICAS MACRO E MICROSCÓPICAS DO PRODUTO FINAL

PARÂMETRO	ESPECIFICAÇÃO (Mix de sementes, castanha-de-caju, frutas e nibs de cacau)	ESPECIFICAÇÃO (Mix de sementes)
Areia (cinzas insolúveis em ácido)	Máx. 1,5%	Máx. 1,5%
Ácaros mortos	Máx. 5 na alíquota analisada	Máx. 5 na alíquota analisada
Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas	Máx. 25 em 225 g	-
Fragmentos de pelos de roedor	Máx. 1 em 50 g	-
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 DO PRODUTO FINAL

PARÂMETRO	ESPECIFICAÇÃO (Mix de sementes, castanha-de-caju, frutas e nibs de cacau)	ESPECIFICAÇÃO (Mix de sementes)
Cobre	Máx. 10,0 mg/kg	-
Arsênio total	Máx. 0,30 mg/kg	Máx. 0,30 mg/kg
Chumbo	Máx. 0,20 mg/kg	Máx. 0,20 mg/kg
Cádmio	Máx. 0,10 mg/kg	Máx. 0,10 mg/kg
Legislações de Referência: RESOLUÇÃO ANVISA RDC Nº 722, DE 01 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 01 DE JULHO DE 2022 - Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.		

3.14. MICOTOXINAS DO PRODUTO FINAL

PARÂMETRO	ESPECIFICAÇÃO
Desoxinivalenol (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 01 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 01 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 - Mix de sementes, castanha-de-caju, frutas desidratadas e nibs de cacau Monama 190 g.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 13 Porção: 15 g (1 colher de sopa)			
	100 g	15 g	% VD*
Valor energético (kcal)	506	76	4
Carboidratos (g)	30	4,5	1
Açúcares totais (g)	13	2	
Açúcares adicionados (g)	5	0,8	2
Proteínas (g)	17	2,5	5
Gorduras totais (g)	36	5,4	8
Gorduras saturadas (g)	5,7	0,9	4
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	18	2,6	11
Sódio (mg)	5,5	0,8	0
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

Tabela 2. Tabela nutricional - Mix de sementes Monama 190 g.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 13 Porção: 15 g (1 colher de sopa)			
	100 g	15 g	% VD*
Valor energético (kcal)	569	85	4
Carboidratos (g)	7,9	1,2	0
Açúcares totais (g)	1,5	0,2	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	23	3,5	7
Gorduras totais (g)	43	6,5	10
Gorduras saturadas (g)	5,3	0,8	4
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	18	2,7	11
Sódio (mg)	10	1,6	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. Mix de sementes, castanha-de-caju, frutas e nibs de cacau Monama 190 g.



Figura 2. Mix de sementes Monama 190 g.

5. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS EMBALAGENS

5.1. Embalagem primária

5.1.1. Tipo de embalagem primária: Stand up pouch.

5.1.2. Descrição dos componentes: Polietileno, tinta e adesivo.

5.1.3. Processo de impressão: Rotogravura ou flexografia.

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

5.1.5. Dimensional: 140 x 60 x 190 mm (comprimento x largura x altura)

5.2. Embalagem secundária

N.A.

Legislações 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:

CAIXA 16X190G:

Total de pouches por caixa: 16 unidades de 190 g

Peso líquido: 3,04 kg

Peso bruto: 3,46 kg

6.3. Dimensões (altura x largura x comprimento):

CAIXA 16X190G: 493 x 198 x 104 mm

6.4. Paletização:

CAIXA 16X190G:

Lastro: 12 caixas

Empilhamento máximo: 13 caixas

Total de caixas no pallet (PBR): 156 caixas

Altura palete: 1,50 m

Peso palete: 565,1 kg

7. HISTÓRICO DE REVISÕES

Revisão	Data	Alterações	Elaborador	Aprovador
00	26/04/2021	Elaboração do documento	Vânia Bertilan	Pedro Franciscon
01	03/11/2021	Exclusão da RDC 7 /2011; Atualização das informações nutricionais; Inclusão da arte da embalagem primária; Atualização das listas de ingredientes e frases de alergênicos; Atualização dos parâmetros microbiológicos, de acordo com a IN 60; Atualização dos parâmetros de macro e microscopia, de acordo com a RDC 14; Atualização dos parâmetros de micotoxinas e contaminantes inorgânicos, de acordo com a IN 88.	Mariára Miranda	Pedro Franciscon
02	26/11/2021	Padronização da tabela de parâmetros microbiológicos.	Mariára Miranda	Pedro Franciscon
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 "FTMSMN" para "FT0020-QL"; Exclusão das assinaturas do elaborador e aprovador.	Mariára Miranda	Letícia Masulck
05	02/06/2023	Atualização da RDC 27/2010 para 240/2018; Ajuste da frase de alergênicos; Atualização da RDC 29/2015 para a RDC 727/2022; Atualização da RDC 273/2005 para a RDC 719/2022; Atualização das legislações de microbiologia, de RDC 331/ 2019 e IN 60/2019 para RDC 724/2022 e IN 161/2022; Atualização das legislações de contaminantes, de RDC 487/2021 e IN	Mariára Miranda	Letícia Masulck



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

MIX DE SEMENTES - MONAMA

Código: FT0020-QL

Unidade: Queluz

Revisão: 05

Página: 8 de 8

88/2021 para IN 160/2022 e pela RDC 722/2022;

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;

Atualização da PORTARIA INMETRO 157/2002 para a 249/2021;

Inclusão da assinatura do responsável técnico.

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

São Paulo, 02 de junho de 2023.