

	FICHA TÉCNICA		
	Título: BISCOITO MARIA NINFA 20x350g Área: PESQUISA E DESENVOLVIMENTO	Código FT-P&D-039	Revisão 05

DESCRIÇÃO GERAL	
Nome do produto:	Biscoito Laminado Maria Ninfa 20x350g
Marca:	
Categoria:	Biscoitos Laminados
Produzido por:	<p>PRODUZIDO POR: Ninfa Alimentos Ltda. Avenida 24 de Outubro, nº 30 - Área Industrial Medianeira/PR – Brasil CEP 85720-603 - Cx. Postal 161 CNPJ 78.099.777/0001-42 – I.E. 42.001.890-81</p> <p>SAC 0800 045 8500 sac@ninfa.com.br www.ninfa.com.br Fanpage: /siganinfa e @siganinfa</p>
Outras informações:	Zero lactose
Validade:	12 meses
NCM:	1905.31.00
CEST:	170.53.01
Modo de conservação:	O produto deve ser conservado em ambiente seco e fresco.
Lista de ingredientes:	<p>Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho*, óleo vegetal, açúcar invertido, sal, fermento químico (bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e difosfato dissódico), emulsificante lecitina**, aromatizante e melhorador de farinha metabisulfito de sódio.</p> <p><i>*Bacillus thuringiensis, Streptomyces viridochromogenes, Agrobacterium tumefaciens, Zea mays, Sphingobium herbicidovorans, Stenotrophomonas maltophilia, Diabrotica virgifera, Escherichia coli e Dicossoma sp.</i></p> <p><i>**Bacillus thuringiensis</i></p>
PRESENÇA DE TRANGÊNICOS	



Elaborado por	Revisado por	Aprovado por	Data
Paola de Paula Estagiária de P&D	Andressa Inez Centenaro Analista de P&D	Roberta Zadinello Gestora de P&D	08/07/2025



FICHA TÉCNICA

Título:	BISCOITO MARIA NINFA 20x350g	Código	Revisão
Área:	PESQUISA E DESENVOLVIMENTO	FT-P&D-039	05



PRODUTO PRODUZIDO A PARTIR DE MILHO E SOJA TRANSGÊNICOS.

Glúten, Alergênicos e Lactose: CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER CASTANHA-DE-AJUIZADO, AMENDOIM, AVEIA, CENTEIO E CEVADA.

Código de barras:
Pacote 7896111422045
Caixa 27896111422155

Registro: Isento.

1.1. LISTA PROTEUS

Nº	Código Protheus:	Descrição Protheus:
1	0010001000026	BISCOITO MARIA 20x350G

2. EMBALAGEM

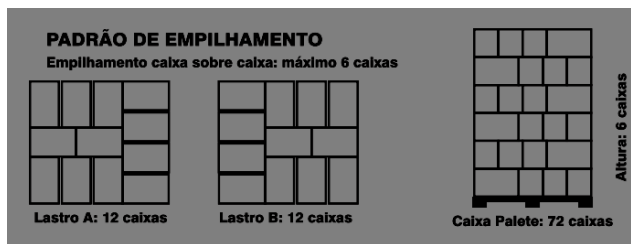
Embalagem primária:	Tipo e material:	Flowpack BOPP interna + BOPP externa
	Peso Líquido (g):	350
	Comprimento (mm):	175
	Largura (mm):	60
	Altura (mm):	120
Embalagem secundária:	Tipo e material:	Caixa de papelão
	Peso Líquido (kg):	7,000
	Peso Bruto (kg):	7,250
	Comprimento (mm):	385
	Largura (mm):	258
	Altura (mm):	312
Paletização:	Lastro:	12
	Empilhamento:	6
	Tipo de palete:	PBR
	Peso (kg):	547,00
	Altura (mm):	2022

Elaborado por	Revisado por	Aprovado por	Data
Paola de Paula Estagiária de P&D	Andressa Inez Centenaro Analista de P&D	Roberta Zadinello Gestora de P&D	08/07/2025



FICHA TÉCNICA

Título:	BISCOITO MARIA NINFA 20x350g	Código	Revisão
Área:	PESQUISA E DESENVOLVIMENTO	FT-P&D-039	05



3. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: cerca de 12			
Porção: 30g (5 biscoitos)			
	100 g	30 g	%VD*
Valor energético (kcal)	412	124	6
Carboidratos (g)	74	22	7
Açúcares totais (g)	21	6,3	
Açúcares adicionados (g)	20	6	12
Lactose (g)	0	0	
Galactose (g)	0	0	
Proteínas (g)	6	1,9	4
Gorduras totais (g)	10	3,1	5
Gorduras saturadas (g)	4	1,2	6
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	2	0,6	2
Sódio (mg)	418	125	6

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

4. FOP



5. INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Responsável técnico:	Adilson Pastore CRQ 09201701
-----------------------------	---------------------------------

6. HISTÓRICO

- 12/04/2018 – 00 Criação do documento.
08/11/2021 – 01 Atualização da gordura 0 trans, tabela nutricional, lista de alergênicos, lista de ingredientes, fanpage, peso, lastro e altura da paletização.
17/07/2023 – 02 Alteração da lista de ingredientes, lista de alergênicos e tabela nutricional e adição do CEST.
17/08/2023 – 03 Adição do FOP.
16/05/2024 – 04 Alteração do layout do mockup, gramatura, informações de peso líquido e bruto da embalagem primária e secundária e tabela nutricional
08/07/2025 – 05 Alteração Mockup, lista ingredientes, tabela nutricional, razão social (nova logo).

Elaborado por	Revisado por	Aprovado por	Data
Paola de Paula Estagiária de P&D	Andressa Inez Centenaro Analista de P&D	Roberta Zadinello Gestora de P&D	08/07/2025