

	FICHA TÉCNICA		
	Título:	BISCOITO ÁGUA E SAL NINFA 10x700g	Código
	Área:	PESQUISA E DESENVOLVIMENTO	Revisão
			FT-P&D-040
			04

1. DESCRIÇÃO GERAL		
Nome do produto:	Biscoito Laminado Água e Sal Ninfa 10x700g	
Marca:	Ninfa	
Categoria:	Biscoitos Laminados	
Produzido por:	PRODUZIDO POR: Ninfa Indústria de Alimentos Ltda. Rod. BR 277, km 667,4 – Medianeira/PR CEP 85722-300 - Cx. Postal 161 CNPJ 78.099.777/0001-42 – I.E. 42.001.890-81 Fale com a gente: +55 45 3240 8500 qualidade@ninfa.com.br www.ninfa.com.br Fanpage: /siganinfa e @siganinfa	
Outras informações:	Zero lactose	
Validade:	09 meses	
NCM:	1905.31.00	
CEST:	170.53.02	
Modo de conservação:	O produto deve ser conservado em ambiente seco e fresco.	
Lista de ingredientes:	Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo de palma, gordura vegetal*, açúcar, açúcar invertido, sal, amido de milho**, fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), emulsificante lecitina*** e aromatizante. <i>*Agrobacterium tumefaciens e/ou Bacillus thuringiensis e/ou Delftia acidovorans e/ou Stenotrophomonas maltophilia e/ou Streptomyces viridochromogenes e/ou Zea mays</i> <i>**Bacillus thuringiensis e/ou Streptomyces viridochromogenes e/ou Agrobacterium tumefaciens e/ou Zea mays e/ou Sphingobium herbicidovorans e/ou Stenotrophomonas maltophilia e/ou Diabrotica virgifera e/ou Escherichia coli e/ou Dicossoma sp. e/ou Thermococcales spp. e/ou Bacillus substilis.</i> <i>***Bacillus thuringiensis</i>	
PRESENÇA DE TRANGÊNICOS		

Elaborado por	Revisado por	Aprovado por	Data
Ítalo Sirico Analista de P&D	Andressa Inez Centenaro Analista de P&D	Adilson Pastore Gerente de P&D	12/04/2018

	FICHA TÉCNICA		
	Título:	BISCOITO ÁGUA E SAL NINFA 10x700g	Código
	Área:	PESQUISA E DESENVOLVIMENTO	Revisão
			FT-P&D-040
			04



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-AJÚ, AMENDOIM, AVEIA, CENTEIO E CEVADA.

Código de barras: Pacote 7896111424575
Caixa 17896111424732

Registro: Isento.

1.1. LISTA PROTEUS

Nº	Código Protheus:	Descrição Protheus:
1	0010015000013	BISCOITO AGUA E SAL 10X700G

2. EMBALAGEM

Embalagem primária:	Tipo e material:	Flowpack BOPP interna + BOPP externa
	Peso Líquido (g):	700
	Comprimento (mm):	173
	Largura (mm):	63
	Altura (mm):	255
Embalagem secundária:	Tipo e material:	Caixa de papelão
	Peso Líquido (kg):	7,000
	Peso Bruto (kg):	7,200
	Comprimento (mm):	378
	Largura (mm):	251
	Altura (mm):	311
Paletização:	Lastro:	12
	Empilhamento:	6
	Tipo de palete:	PBR
	Peso (kg):	543,40
	Altura (mm):	2016

Elaborado por	Revisado por	Aprovado por	Data
Ítalo Sirico Analista de P&D	Andressa Inez Centenaro Analista de P&D	Adilson Pastore Gerente de P&D	12/04/2018

	FICHA TÉCNICA		
	Título:	BISCOITO ÁGUA E SAL NINFA 10x700g	Código
	Área:	PESQUISA E DESENVOLVIMENTO	Revisão
			FT-P&D-040
			04

	PADRÃO DE EMPILHAMENTO Empilhamento caixa sobre caixa: máximo 6 caixas Lastró A: 12 caixas Lastró B: 12 caixas Caixa Paletó: 72 caixas Altura: 6 caixas
--	---

3.INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS																																																							
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porções por embalagem: Cerca de 23 Porção: 30g (5 biscoitos) <table> <tr> <th></th><th>100 g</th><th>30 g</th><th>%VD*</th></tr> <tr> <td>Valor energético (kcal)</td><td>411</td><td>122</td><td>6</td></tr> <tr> <td>Carboidratos (g)</td><td>68</td><td>20</td><td>7</td></tr> <tr> <td>Açúcares totais (g)</td><td>3,9</td><td>1,2</td><td></td></tr> <tr> <td>Açúcares adicionados (g)</td><td>3,9</td><td>1,2</td><td>2</td></tr> <tr> <td>Lactose (g)</td><td>0</td><td>0</td><td></td></tr> <tr> <td>Galactose (g)</td><td>0</td><td>0</td><td></td></tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td><td>10</td><td>3,1</td><td>6</td></tr> <tr> <td>Gorduras totais (g)</td><td>11</td><td>3,3</td><td>5</td></tr> <tr> <td>Gorduras saturadas (g)</td><td>4,6</td><td>1,4</td><td>7</td></tr> <tr> <td>Gorduras trans (g)</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr> <td>Fibras alimentares (g)</td><td>1,4</td><td>0,4</td><td>2</td></tr> <tr> <td>Sódio (mg)</td><td>716</td><td>215</td><td>11</td></tr> </table> *Percentual de valores diários fornecidos pela porção.					100 g	30 g	%VD*	Valor energético (kcal)	411	122	6	Carboidratos (g)	68	20	7	Açúcares totais (g)	3,9	1,2		Açúcares adicionados (g)	3,9	1,2	2	Lactose (g)	0	0		Galactose (g)	0	0		Proteínas (g)	10	3,1	6	Gorduras totais (g)	11	3,3	5	Gorduras saturadas (g)	4,6	1,4	7	Gorduras trans (g)	0	0	0	Fibras alimentares (g)	1,4	0,4	2	Sódio (mg)	716	215	11
	100 g	30 g	%VD*																																																				
Valor energético (kcal)	411	122	6																																																				
Carboidratos (g)	68	20	7																																																				
Açúcares totais (g)	3,9	1,2																																																					
Açúcares adicionados (g)	3,9	1,2	2																																																				
Lactose (g)	0	0																																																					
Galactose (g)	0	0																																																					
Proteínas (g)	10	3,1	6																																																				
Gorduras totais (g)	11	3,3	5																																																				
Gorduras saturadas (g)	4,6	1,4	7																																																				
Gorduras trans (g)	0	0	0																																																				
Fibras alimentares (g)	1,4	0,4	2																																																				
Sódio (mg)	716	215	11																																																				

4. FOP	ALTO EM SÓDIO
--------	---

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. 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. 25/04/2024 – 04 Alteração do layout da embalagem primária, gramatura e tabela nutricional.

Elaborado por	Revisado por	Aprovado por	Data
Ítalo Sirico Analista de P&D	Andressa Inez Centenaro Analista de P&D	Adilson Pastore Gerente de P&D	12/04/2018