



FICHA TÉCNICA

Título: BISCOITO CREAM CRACKER NINFA 40x175g
Área: PESQUISA E DESENVOLVIMENTO

Código
FT-P&D-041

Revisão
05

1. DESCRIÇÃO GERAL

Nome do produto:	Biscoito Laminado Cream Cracker Ninfa 40x175g	
Marca:		
Categoria:	Biscoitos Laminados	
Produzido por:	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 SAC 0800 045 8500 sac@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:	<i>Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo vegetal, gordura vegetal*, açúcar, açúcar invertido, sal, amido de milho**, fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), emulsificante lecitina*** e aromatizante.</i> <i>*Agrobacterium tumefaciens, Bacillus thuringiensis, Delftia acidovorans, Stenotrophomonas maltophilia, Streptomyces viridochromogenes e Zea mays</i> <i>**Bacillus thuringiensis, Streptomyces viridochromogenes, Agrobacterium tumefaciens, Zea mays, Sphingobium herbicidovorans, Stenotrophomonas maltophilia, Diabrotica virgifera, Escherichia coli, Dicossoma sp, Thermococcales spp e Bacillus subtilis.</i> <i>***Bacillus thuringiensis.</i>	
Glúten, Alergênicos e Lactose:	CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER CASTANHA-DE-CAJU, AMENDOIM, AVEIA, CENTEIO E CEVADA.	

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	07/07/2025



FICHA TÉCNICA

Título: BISCOITO CREAM CRACKER NINFA 40x175g
Área: PESQUISA E DESENVOLVIMENTO

Código: FT-P&D-041

Revisão: 05

Código de barras: Pacote 7896111426296
Caixa 17896111426309

Registro: Isento.

1.1. LISTA PROTEUS

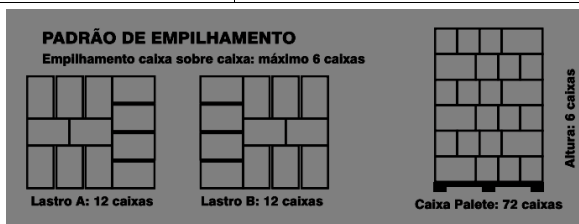
Nº	Código Protheus:	Descrição Protheus:
	VALIDADE	9 Meses
1	0010015000006	BISCOITO CREAM CRACKER 10X740G

2. EMBALAGEM

Embalagem primária:	Tipo e material:	Flowpack BOPP interna + BOPP externa
	Peso Líquido (g):	175
	Comprimento (mm):	166
	Largura (mm):	56
	Altura (mm):	56

Embalagem secundária:	Tipo e material:	Caixa de papelão
	Peso Líquido (kg):	7,000
	Peso Bruto (kg):	7,250
	Comprimento (mm):	378
	Largura (mm):	251
	Altura (mm):	311

Paletização:	Lastro:	12
	Empilhamento:	6
	Tipo de palete:	PBR
	Peso (kg):	547,00
	Altura (mm):	2016



3. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: cerca de 6			
Porção: 30g (5 biscoitos)			
	100 g	30 g	%VD*
Valor energético (kcal)	405	122	6
Carboidratos (g)	67	20	7
Açúcares totais (g)	5,3	1,6	
Açúcares adicionados (g)	3,8	1,2	2
Lactose (g)	0	0	
Galactose (g)	0	0	
Proteínas (g)	9,5	2,9	6
Gorduras totais (g)	11	3,4	5

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	07/07/2025



FICHA TÉCNICA

Título: BISCOITO CREAM CRACKER NINFA 40x175g
Área: PESQUISA E DESENVOLVIMENTO

Código:
FT-P&D-041

Revisão:
05

Gorduras saturadas (g)	4,3	1,3	7
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	2,7	0,8	2
Sódio (mg)	717	215	11
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

4. FOP



5. INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Responsável técnico: Adilson Pastore
CRQ 09201701

6. HISTÓRICO DE ATUALIZAÇÃO

12/04/2018 – 00 Criação do documento

08/11/2021 – 01 Atualização da gordura 0 trans, tabela nutricional, lista de alergênicos, lista de ingredientes, peso, lastro e altura da paletização.

18/07/2023 – 02 Alteração da lista de ingredientes, presença de alergênicos e tabela nutricional e adição do CEST.

17/08/2023 – 03 Adição do FOP.

26/04/2024 – 04 Alteração do layout da embalagem primária, gramatura e tabela nutricional

08/07/2025 – 05 Alteração logomarca, razão social, lista de ingredientes e tabela nutricional (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	07/07/2025