

	<b>FICHA TÉCNICA</b>		
	<b>Título:</b> RECHEADO CHOCOLATE NINFA 40x110g <b>Área:</b> PESQUISA E DESENVOLVIMENTO	<b>Código:</b> FT-P&D-064	<b>Revisão:</b> 07

1. DESCRIÇÃO GERAL	
<b>Nome do produto:</b>	Recheado Chocolate Ninfa 40x110g
<b>Marca:</b>	
<b>Categoria:</b>	Recheados
<b>Produzido por:</b>	<p> <b>PRODUZIDO POR:</b>            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  <a href="mailto:sac@ninfa.com.br">sac@ninfa.com.br</a>  <a href="http://www.ninfa.com.br">www.ninfa.com.br</a>            Fanpage: /siganinfa e @siganinfa         </p>
<b>Validade:</b>	12 meses
<b>NCM:</b>	1905.31.00
<b>CEST:</b>	170.53.00
<b>Modo de conservação:</b>	O produto deve ser conservado em ambiente seco e fresco.
<b>Lista de ingredientes:</b>	<p> <i>Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal, gordura vegetal*, amido de milho**, açúcar invertido, cacau em pó, sal, corante caramelo IV, fermento químico (bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e difosfato dissódico), emulsificante lecitina***, aromatizante e melhorador de farinha metabissulfito de sódio.</i> </p> <p> <i>*Agrobacterium tumefaciens, Bacillus thuringiensis, Delftia acidovorans, Stenotrophomonas maltophilia, Streptomyces viridochromogenes e Zea mays</i> </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>



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	09/07/2025

	<b>FICHA TÉCNICA</b>		
	<b>Título:</b> RECHEADO CHOCOLATE NINFA 40x110g <b>Área:</b> PESQUISA E DESENVOLVIMENTO	<b>Código:</b> FT-P&D-064	<b>Revisão:</b> 07

<b>PRESENÇA DE TRANSGÊNICOS</b>			
		<b>PRODUTO PRODUZIDO A PARTIR DE MILHO E SOJA TRANSGÊNICOS.</b>	
<b>Glúten, Alergênicos e Lactose:</b>		<b>CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER CASTANHA-DE-CAJU, AMENDOIM, AVEIA, CENTEIO E CEVADA.</b>	
<b>Código de barras:</b>		Pacote 7 896111 421543 Caixa 1 78 96111 421670	
<b>Registro:</b>		Isento.	
<b>1.1. LISTA PROTEUS</b>			
<b>Nº</b>	<b>Código Protheus:</b>	<b>Descrição Protheus:</b>	
1	0010045000002	BISCOITO RECH CHOCOLATE 40X110	
<b>2. EMBALAGEM</b>			
<b>Embalagem primária:</b>		Tipo e material:	BOPP+BOPP Metalizado
		Peso Líquido (g):	110
		Comprimento (mm):	180
		Largura (mm):	43
		Altura (mm):	43
<b>Embalagem secundária:</b>		Tipo e material:	Caixa de papelão
		Peso Líquido (kg):	4,400
		Peso Bruto (kg):	4,900
		Comprimento (mm):	432
		Largura (mm):	186
		Altura (mm):	175
<b>Paletização:</b>		Lastro:	14
		Empilhamento:	10
		Tipo de palete:	PBR
		Peso (kg):	711,00
		Altura (mm):	1900

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	09/07/2025



## FICHA TÉCNICA

**Título:** RECHEADO CHOCOLATE NINFA 40x110g  
**Área:** PESQUISA E DESENVOLVIMENTO

**Código:** FT-P&D-064

**Revisão:** 07

### PADRÃO DE EMPILHAMENTO

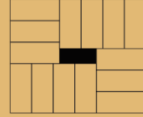
Empilhamento caixa sobre caixa: máximo 10 caixas

*Padrón de Apilamiento*

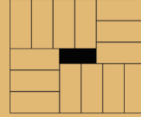
Apilamiento caja sobre caja: máximo 10 cajas

*Stacking Pattern*

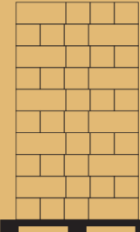
Box Stacking: maximum 10 boxes



Lastro/Lastre/Tie-high A:  
14 caixas/cajas/boxes



Lastro/Lastre/Tie-high B:  
14 caixas/cajas/boxes



Altura: 10 caixas/cajas  
High: 10 boxes

Caixa Palete: 140 caixas  
Caja Palet: 140 cajas  
Box Pallet: 140 boxes

### 3. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

#### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: Cerca de 4

Porção: 30g (3 + 1/4 biscoitos)

	100 g	30 g	%VD*
Valor energético (kcal)	436	131	7
Carboidratos (g)	70	21	7
Açúcar totais (g)	32	9,5	
Açúcar adicionados (g)	31	9,3	19
Proteínas (g)	5,2	1,6	3
Gorduras totais (g)	15	4,5	7
Gorduras saturadas (g)	7,3	2,2	11
Gorduras trans (g)	0,2	0,1	5
Fibras alimentares (g)	1,6	0,5	2
Sódio (mg)	379	114	6

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

### 4. FOP



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

09/07/2025



## FICHA TÉCNICA

<b>Título:</b>	RECHEADO CHOCOLATE NINFA 40x110g	<b>Código</b>	<b>Revisão</b>
<b>Área:</b>	PESQUISA E DESENVOLVIMENTO	FT-P&D-064	07

### 5. INFORMAÇÕES ADICIONAIS

**Responsável técnico:** Adilson Pastore  
CRQ 09201701

### 6. HISTÓRICO

15/08/2018 – 00 Criação do documento.  
19/08/2020 – 01 Alteração da lista de ingredientes e Tabela Nutricional.  
05/11/2021 – 02 Atualização da gordura 0 trans, tabela nutricional e lista de ingrediente.  
18/07/2023 – 03 Alteração na lista de ingredientes, lista de alergênicos e tabela nutricional e adição do CEST.  
18/08/2023 – 04 Adição do FOP.  
10/01/2024 – 05 Alteração da lista de ingredientes e tabela nutricional e adição do mockup.  
22/05/2024 – 06 Atualização da nomenclatura do aditivo lecitina, inclusão do alergênico castanha-de-caju e atualização da tabela de informações nutricionais exclusão do metabissulfito de sódio.  
09/07/2025 – 07 Alteração mockup, lista de ingredientes, tabela nutricional, SAC e 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	09/07/2025