

	FICHA TÉCNICA		
	Título:	RECHEADO CHOCOLATE BRANCO NINFA 40x110g	Código
	Área:	PESQUISA E DESENVOLVIMENTO	Revisão
			FT-P&D-065
			04

1. DESCRIÇÃO GERAL		
Nome do produto:	Recheado Chocolate Branco Ninfa 40x110g	
Marca:	Ninfa	
Categoria:	Recheados	
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	
Validade:	12 meses	
NCM:	1905.31.00	
CEST:	170.53.00	
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, açúcar, óleo de palma, gordura vegetal*, amido de milho**, açúcar invertido, sal, fermento químico (bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e difosfato dissódico), emulsificante lecitina de soja***, aromatizante, melhorador de farinha metabisulfito de sódio e corante natural urucum e cúrcuma****. *Agrobacterium tumefaciens e/ou Bacillus thuringiensis e/ou Delftia acidovorans e/ou Stenotrophomonas maltophilia e/ou Streptomyces viridochromogenes e/ou Zea mays **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. ***Bacillus thuringiensis **** Agrobacterium tumefaciens e/ou Bacillus thuringiensis e/ou Streptomyces viridochromogenes e/ou Stenotrophomonas maltophilia.	

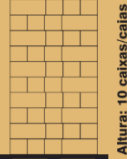
Elaborado por	Revisado por	Aprovado por	Data
Ítalo Sirico Analista de P&D	Andressa Inez Centenaro Analista de P&D	Adilson Pastore Gerente de P&D	09/06/2021

	FICHA TÉCNICA		
	Título:	RECHEADO CHOCOLATE BRANCO NINFA 40x110g	Código
	Área:	PESQUISA E DESENVOLVIMENTO	Revisão
			04

PRESENÇA DE TRANSGÊNICOS		 PRODUTO PRODUZIDO A PARTIR DE MILHO E SOJA TRANSGÊNICOS.	
Glúten, Alergênicos e Lactose:		CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER AVEIA, AMENDOIM, CENTEIO E CEVADA.	
Código de barras:		Pacote 7 896111 421550 Caixa 1 78 96111 421663	
Registro:		Isento.	
1.1. LISTA PROTEUS			
Nº	Código Protheus:	Descrição Protheus:	
1	0010045000001	BISCOITO RECH CHOC BRANCO 40X110G	
2. EMBALAGEM			
Embalagem primária:	Tipo e material:	BOPP+BOPP Metalizado	
	Peso Líquido (g):	110	
	Comprimento (mm):	180	
	Largura (mm):	43	
	Altura (mm):	43	
Embalagem secundária:	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	
Paletização:	Lastro:	14	
	Empilhamento:	10	
	Tipo de palete:	PBR	
	Peso (kg):	711,00	
	Altura (mm):	1900	

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	09/06/2021

	FICHA TÉCNICA		
	Título:	RECHEADO CHOCOLATE BRANCO NINFA 40x110g	Código
	Área:	PESQUISA E DESENVOLVIMENTO	Revisão
			04

	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  Caixa Paleta: 140 caixas Caja Palet: 140 cajas Box Pallet: 140 boxes Altura: 10 caixas/cajas High: 10 boxes
--	--

3. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS			
Porções por embalagem: Cerca de 4			
Porção de 30g (3 + 1/4 Biscoitos)			
	100 g	30 g	%VD*
Valor energético (kcal)	439	133	7
Carboidratos (g)	72	22	7
Açúcares totais (g)	32	9,3	
Açúcares adicionados (g)	32	9,3	19
Proteínas (g)	5,6	1,7	3
Gorduras totais (g)	15	4,2	7
Gorduras saturadas (g)	6,4	1,9	10
Gorduras <i>trans</i> (g)	0	0	0
Fibras Alimentares (g)	0,8	0,2	1
Sódio (mg)	357	108	6

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

4. FOP


5. INFORMAÇÕES ADICIONAIS
Responsável técnico: Adilson Pastore CRQ 09201701

6. HISTÓRICO
15/08/2018 – 00 Criação do documento 05/11/2021 – 01 Atualização da gordura 0 trans, tabela nutricional e lista de ingrediente. 18/07/2023 – 02 Alteração da lista de ingredientes, lista de alergênicos e tabela nutricional e adição do CEST. 18/08/2023 – 03 Adição do FOP. 10/01/2024 – 04 Alteração na lista de ingredientes e tabela nutricional e adição do mockup.

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	09/06/2021