

	FICHA TÉCNICA		
	Título:	RECHEADO CHOCOLATE BRANCO NINFA 40x110g	Código
	Área:	PESQUISA E DESENVOLVIMENTO	Revisão
			FT-P&D-065
			05

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***, aromatizante, melhorador de farinha metabissulfito de sódio e corantes extrato de urucum, base bixina e curcumina**** <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.</i> <i>***Bacillus thuringiensis</i> <i>**** Agrobacterium tumefaciens e/ou Bacillus thuringiensis e/ou Streptomyces viridochromogenes e/ou Stenotrophomonas maltophilia.</i>	

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

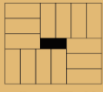
	FICHA TÉCNICA		
	Título:	RECHEADO CHOCOLATE BRANCO NINFA 40x110g	Código
	Área:	PESQUISA E DESENVOLVIMENTO	Revisão
			05

PRESEÇA DE TRANGÊNICOS		 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-CAJU, AMENDOIM, AVEIA, 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

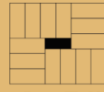
Elaborado por	Revisado por	Aprovado por	Data
Ítalo Sirico Analista de P&D	Andressa Inez Centenaro Analista de P&D	Adilson Pastore Gerente de P&D	09/06/2021

	FICHA TÉCNICA		
	Título:	RECHEADO CHOCOLATE BRANCO NINFA 40x110g	Código
	Área:	PESQUISA E DESENVOLVIMENTO	Revisão
			FT-P&D-065
			05

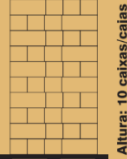
PADRÃO DE EMPILHAMENTO
Empilhamento caixa sobre caixa: máximo 10 caixas
Padrón de Apilamiento
Apilamiento caja sobre caja: máximo 10 cajas
Stacking Pattern
Box Stacking: maximum 10 boxes



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)	445	134	7
Carboidratos (g)	72	22	7
Açúcares totais (g)	32	9,5	
Açúcares adicionados (g)	32	9,5	19
Proteínas (g)	5,6	1,7	3
Gorduras totais (g)	15	4,4	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)	356	107	5

*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.
22/05/2024 – 05 Atualização da nomenclatura do aditivo lecitina e corante extrato de urucum, base bixina e curcumina, inclusão do alergênico castanha-de-caju e atualização da tabela de informações nutricionais exclusão do metabissulfito de sódio.

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