

	<b>FICHA TÉCNICA</b>		
	<b>Título:</b> <b>Área:</b>	DUETTO NINFA 20x250g PESQUISA E DESENVOLVIMENTO	<b>Código</b> FT-P&D-123

1. DESCRIÇÃO GERAL	
<b>Nome do produto:</b>	BISCOITO DUETTO 20X250G
<b>Marca:</b>	
<b>Categoria:</b>	Caldeados
<b>Produzido por:</b>	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
<b>Validade:</b>	07 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>	Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, amido de milho*, óleo vegetal, cacau, corante caramelo IV, fermento químico (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e difosfato dissódico), melhorador de farinha metabisulfito de sódio, emulsificante lecitina** e aromatizante.  <i>*Bacillus thuringiensis, Streptomyces viridochromogenes, Agrobacterium tumefaciens, Zea mays, Sphingobium herbicidovorans, Stenotrophomonas maltophilia, Diabrotica virgifera, Escherichia coli e Dicossoma sp.</i> ** <i>Bacillus thuringiensis</i>
<b>PRESEÇA DE TRANGÊNICOS</b>	



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	08/07/2025



## FICHA TÉCNICA

<b>Título:</b>	DUETTO NINFA 20x250g	<b>Código</b>	<b>Revisão</b>
<b>Área:</b>	PESQUISA E DESENVOLVIMENTO	FT-P&D-123	06



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-CAJÚ, AMENDOIM, AVEIA, CEVADA E CENTEIO.

**Código de barras:**  
Pacote 7 896111 423820  
Caixa 1 78 96111 423865

**Registro:** Isento.

### 1.1. LISTA PROTEUS

Nº	Código Protheus:	Descrição Protheus:
1	0010020000051	BISCOITO DUETTO 20X250G

### 2. EMBALAGEM

	Tipo e material:	
<b>Embalagem primária:</b>	Tipo e material:	Flowpack BOPP interno + BOPP externo
	Peso Líquido (g):	250
	Comprimento (mm):	170
	Largura (mm):	40
	Altura (mm):	250
<b>Embalagem secundária:</b>	Tipo e material:	Caixa de papelão
	Peso Líquido (kg):	5,000
	Peso Bruto (kg):	5,560
	Comprimento (mm):	465
	Largura (mm):	285
	Altura (mm):	265
<b>Paletização:</b>	Lastro:	7
	Empilhamento:	6
	Tipo de palete:	PBR
	Peso (kg):	291,88
	Altura (mm):	1740

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	08/07/2025



## FICHA TÉCNICA

<b>Título:</b>	DUETTO NINFA 20x250g	<b>Código</b>	<b>Revisão</b>
<b>Área:</b>	PESQUISA E DESENVOLVIMENTO	FT-P&D-123	06



### 3. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 8			
Porção: 30g (3 biscoitos)			
	100 g	30 g	%VD*
Valor energético (kcal)	425	125	6
Carboidratos (g)	88	26	9
Açúcares totais (g)	45	14	
Açúcares adicionados (g)	44	13	26
Proteínas (g)	5,8	1,7	3
Gorduras totais (g)	5,5	1,6	2
Gorduras saturadas (g)	2	0,6	3
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	2	0,6	2
Sódio (mg)	333	100	5
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

### 4. FOP



### 5. INFORMAÇÕES ADICIONAIS

**Responsável técnico:** Adilson Pastore  
CRQ 09201701

### 6. HISTÓRICO DE ALTERAÇÕES

- 03/11/2021 – 00 Criação do documento  
14/10/2022 – 01 Alteração da data de validade de 6 para 7 meses.  
19/07/2023 – 02 Alteração na lista de ingredientes, lista de alergênicos e tabela nutricional e adição de CEST.  
18/07/2023 – 03 Adição do FOP.  
22/05/2024 – 04 Atualização do CEP e das informações nutricionais após redução de metabissulfito de sódio, inclusão dos alergênicos amendoim e castanha-de-caju e atualização da nomenclatura do aditivo lecitina.  
09/04/2025 – 05 Atualização com redução de gramatura de 300g para 250g.  
09/07/2025 – 06 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	08/07/2025