	FICHA TÉCNICA			
	Título:	PÃO DE MEL NINFA 12x500g	**Código**	**Revisão**
	Área:	PESQUISA E DESENVOLVIMENTO	FT-P&D-124	05

1. DESCRIÇÃO GERAL

Nome do produto:	Pão de Mel Ninfa 12x500g	
Marca:	Ninfa	
Categoria:	Caldeados	
Produzido por:	PRODUZIDO POR: Ninfa Indústria de Alimentos Ltda. Rod. BR 277, km 667,4 – Medianeira – PR - Brasil 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:	07 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, açúcar invertido, amido de milho*, óleo de palma, sal, fermento químico (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e difosfato dissódico), melhorador de farinha metabissulfito de sódio, emulsificante lecitina** e aromatizante. **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*	
PRESENÇA DE TRANGÊNICOS	 **PRODUTO PRODUZIDO A PARTIR DE MILHO E SOJA TRANSGÊNICOS.**	

Elaborado por	Revisado por	Aprovado por	Data
Andressa Inez Centenaro Analista de P&D	Elby Bez Fontana Coordenadora da qualidade	Adilson Pastore Gerente de P&D	18/10/2022

	FICHA TÉCNICA		
Título:	PÃO DE MEL NINFA 12x500g	**Código**	**Revisão**
Área:	PESQUISA E DESENVOLVIMENTO	FT-P&D-124	05

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 7896111423813 Caixa 178 96111423919
Registro:	Isento.

1.1. LISTA PROTEUS

Nº	**Código Protheus:**	**Descrição Protheus:**
1	0010025000025	BISCOITO PAO DE MEL 12X500G

2. EMBALAGEM

Embalagem primária:	Tipo e material:	Flowpack BOPP interno + BOPP externo
	Peso Líquido (g):	500
	Comprimento (mm):	205
	Largura (mm):	50
	Altura (mm):	305
Embalagem secundária:	Tipo e material:	Caixa de papelão
	Peso Líquido (kg):	6,000
	Peso Bruto (kg):	6,400
	Comprimento (mm):	565
	Largura (mm):	275
	Altura (mm):	270
Paletização:	Lastro:	6
	Empilhamento:	7
	Tipo de palete:	PBR
	Peso (kg):	293,80
	Altura (mm):	2040

3. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS
Porções por embalagem: Cerca de 17
Porção de 30g (3 Biscoitos)

	100 g	**30 g**	**% VD (*)**
Valor energético (kcal)	424	127	6
Carboidratos (g)	90	27	9

Elaborado por	Revisado por	Aprovado por	Data
Andressa Inez Centenaro Analista de P&D	Elby Bez Fontana Coordenadora da qualidade	Adilson Pastore Gerente de P&D	18/10/2022

Açúcares totais (g)	44	13	
Açúcares adicionados (g)	44	13	26
Proteínas (g)	6,5	1,9	4
Gorduras totais (g)	4,2	1,3	2
Gorduras saturadas (g)	1,5	0,5	3
Gorduras *trans* (g)	0	0	0
Fibra Alimentar (g)	0,9	0,3	1
Sódio (mg)	285	85	4

*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.
18/10/2022 – 01 Alteração da data de validade de 6 para 7 meses.
24/06/2023 – 02 Alteração de gramatura de 600g para 500g
18/07/2023 – 03 Alteração na lista de ingredientes e presença de alergênico e adição do CEST.
18/08/2023 – 04 Adição do FOP.
23/05/2024 – 05 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 dos aditivos lecitina e difosfato dissódico.