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

1. DESCRIÇÃO GERAL	
Nome do produto:	Pão de Mel Ninfa 12x500g
Marca:	
Categoria:	Caldeados
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
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:	<p><i>Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, amido de milho*, óleo vegetal, sal, fermento químico (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e difosfato dissódico), melhorador de farinha metabissulfito de sódio, emulsificante lecitina** e aromatizante.</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>
PRESENÇA DE TRAGÊNICOS	



Elaborado por	Revisado por	Aprovado por	Data
Andressa Inez Centenaro Analista de P&D	Andressa Inez Centenaro Analista de P&D	Roberta Zadinello Gestora de P&D	14/07/2025

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



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 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	

Elaborado por	Revisado por	Aprovado por	Data
Andressa Inez Centenaro Analista de P&D	Andressa Inez Centenaro Analista de P&D	Roberta Zadinello Gestora de P&D	14/07/2025



FICHA TÉCNICA

Título: PÃO DE MEL NINFA 12x500g
Área: PESQUISA E DESENVOLVIMENTO

Código
FT-P&D-124

Revisão
06



3. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: cerca de 17			
Porção: 30g (3 biscoitos)			
	100 g	30 g	%VD*
Valor energético (kcal)	417	127	6
Carboidratos (g)	89	27	9
Açúcares totais (g)	45	14	
Açúcares adicionados (g)	44	13	26
Proteínas (g)	5,9	1,8	4
Gorduras totais (g)	4,2	1,3	2
Gorduras saturadas (g)	1,4	0,4	2
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,7	0,5	2
Sódio (mg)	290	87	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.
14/07/2025 – 06 Atualização da lista de ingredientes, tabela nutricional, dados do fabricante e SAC (nova logo).

Elaborado por	Revisado por	Aprovado por	Data
Andressa Inez Centenaro Analista de P&D	Andressa Inez Centenaro Analista de P&D	Roberta Zadinello Gestora de P&D	14/07/2025