

	FICHA TÉCNICA		
	Título: PÃO DE MEL NINFA 20x250g Área: PESQUISA E DESENVOLVIMENTO	Código: FT-P&D-125	Revisão: 05

1. DESCRIÇÃO GERAL	
Nome do produto:	BISCOITO PAO DE MEL 20X250G
Marca:	Ninfa
Categoria:	Caldeados
Produzido por:	<p>PRODUZIDO POR: Produzido por: Ninfa Indústria de 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</p> <p>SAC 0800 45 8500 sac@ninfa.com.br www.ninfa.com.br Fanpage: /siganinfa e @siganinfa</p>
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>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.</p> <p><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></p> <p><i>**Bacillus thuringiensis</i></p>



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	09/04/2025



FICHA TÉCNICA

Título:	PÃO DE MEL NINFA 20x250g	Código	Revisão
Área:	PESQUISA E DESENVOLVIMENTO	FT-P&D-125	05

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 CASTANHA-DE-CAJÚ, AMENDOIM, AVEIA, CEVADA E CENTEIO.

Código de barras: Pacote 7896111423738
Caixa 178 96111423858

Registro: Isento.

1.1. LISTA PROTEUS

Nº	Código Protheus:	Descrição Protheus:
1	0010020000050	BISCOITO PAO DE MEL 20X250G

2. EMBALAGEM

Embalagem primária:	Tipo e material:	Flowpack BOPP interno + BOPP externo
	Peso Líquido (g):	250
	Comprimento (mm):	170
	Largura (mm):	40
	Altura (mm):	250
Embalagem secundária:	Tipo e material:	Caixa de papelão
	Peso Líquido (kg):	5,000
	Peso Bruto (kg):	5,525
	Comprimento (mm):	465
	Largura (mm):	285
	Altura (mm):	265
Paletização:	Lastro:	6
	Empilhamento:	7
	Tipo de palete:	PBR
	Peso (kg):	257,05
	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	09/04/2025



FICHA TÉCNICA

Título: PÃO DE MEL NINFA 20x250g
Área: PESQUISA E DESENVOLVIMENTO

Código

FT-P&D-125

Revisão

05



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 000

Porção: 30g (3 biscoitos)

	100 g	30 g	%VD*
Valor energético (kcal)	424	127	6
Carboidratos (g)	90	27	9
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
Fibras alimentares (g)	0,9	0,3	1
Sódio (mg)	288	86	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.

19/07/2023 – 02 Alteração da lista de ingredientes, lista de alergênicos e tabela nutricional e adição do CEST.

18/08/2023 – 03 Adição do FOP.

22/05/2024 – 04 Atualização do CEP e das informações nutricionais após redução de metabissulfito de sódio, inclusão dos alergênicos amendoim e castanha-de-cajú e atualização da nomenclatura dos aditivos lecitina e difosfato dissódico.

09/04/2025 -05 Atualização com redução de gramatura de 300g para 250g.

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	09/04/2025