

	FICHA TÉCNICA		
	Título:	ROSCA DE CALDA NINFA 20x250g	Código
	Área:	PESQUISA E DESENVOLVIMENTO	Revisão
			05

1. DESCRIÇÃO GERAL		
Nome do produto:	Rosca de Calda Ninfa 20x250g	
Marca:	Ninfa	
Categoria:	Caldeados	
Produzido por:	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 SAC 0800 45 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:	<i>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.</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>	

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:	ROSCA DE CALDA NINFA 20x250g	Código
	Área:	PESQUISA E DESENVOLVIMENTO	Revisão
			05

PRESENÇA 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-CAJÚ, AMENDOIM, AVEIA, CEVADA E CENTEIO.	
Código de barras:		Pacote 7896111423691 Caixa 17896111423872	
Registro:		Isento.	
1.1. LISTA PROTEUS			
Nº	Código Protheus:	Descrição Protheus:	
1	0010020000049	BISCOITO ROSCA DE CALDA 20X250	
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:	7
		Empilhamento:	6
		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:	ROSCA DE CALDA NINFA 20x250g	Código
	Área:	PESQUISA E DESENVOLVIMENTO	FT-P&D-127
			Revisão
			05

PADRÃO DE EMPILHAMENTO - PBR
Empilhamento caixa sobre caixa: máximo 6 caixas



Lastró A: 7 caixas Lastró B: 7 caixas Caixa Paletó: 42 caixas Altura: 6 caixas

	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)	319	96	5

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

* 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.
18/07/2023 – 03 Adição do FOP.
26/04/2024 – 04 Alteração da lista de alergênicos, tabela nutricional, nomenclatura de emulsificante lecitina de soja para emulsificante lecitina e CEP.
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