



FICHA TÉCNICA

Título: WAFER DOCE DE LEITE NINFA 40x84g
Área: PESQUISA E DESENVOLVIMENTO

Código: FT-P&D-138
Revisão: 05

1. DESCRIÇÃO GERAL

Nome do produto:	Biscoito Wafer Doce de Leite Ninfa 40x84g	
Marca:		
Categoria:	Wafers	
Produzido por:	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:	10 meses	
NCM:	1905.32.00	
CEST:	170.57.00	
Modo de conservação:	O produto deve ser conservado em ambiente seco e fresco.	
Lista de ingredientes:	Ingredientes: açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal*, amido de milho**, óleo de palma, sal, emulsificante lecitina***, fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), aromatizante e corante (caramelo IV, extrato de urucum, base bixina e curcumina****). <i>*Agrobacterium tumefaciens, Bacillus thuringiensis, Delftia acidovorans, Stenotrophomonas maltophilia, Streptomyces viridochromogenes e Zea mays</i> <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> <i>****Agrobacterium tumefaciens, Bacillus thuringiensis, Streptomyces viridochromogenes e Stenotrophomonas maltophilia.</i>	
PRESENÇA DE TRAGÊNICOS		

Elaborado por	Revisado por	Aprovado por	Data
Paola de Paula Estagiária de P&D	Sandra Maria Giron Franzon Analista de P&D	Adilson Pastore Coordenador de P&D	17/03/2026



FICHA TÉCNICA

Título:	WAFER DOCE DE LEITE NINFA 40x84g	Código	Revisão
Área:	PESQUISA E DESENVOLVIMENTO	FT-P&D-138	05



PRODUTO PRODUZIDO A PARTIR DE MILHO E SOJA TRANSGÊNICO.

Glúten, Alergênicos e Lactose: CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER CASTANHA-DE-CAJU, AMENDOIM, AVEIA, CENTEIO E CEVADA.

Código de barras: Pacote 7 896111 426661
Caixa 1 78 96111 426705

Registro: Isento.

1.1. LISTA PROTEUS

Nº	Código Protheus:	Descrição Protheus:
1	0010056000004	BISCOITO WAFER DOCE DE LEITE 40X84

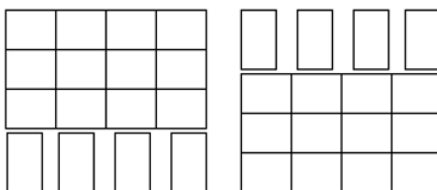
2. EMBALAGEM

Embalagem primária:	Tipo e material:	BOPP+BOPP Metalizado Portfólio
	Peso Líquido (g):	100
	Comprimento (mm):	94
	Largura (mm):	13
	Altura (mm):	218

Embalagem secundária:	Tipo e material:	Caixa de papelão
	Peso Líquido (kg):	3,360
	Peso Bruto (kg):	3,860
	Comprimento (mm):	285
	Largura (mm):	232
	Altura (mm):	200

Paletização:	Lastro:	16
	Empilhamento:	8
	Tipo de palete:	PBR
	Peso (kg):	530,98
	Altura (mm):	1790

Modelo do Bloco



Elaborado por	Revisado por	Aprovado por	Data
Paola de Paula Estagiária de P&D	Sandra Maria Giron Franzon Analista de P&D	Adilson Pastore Coordenador de P&D	17/03/2026



FICHA TÉCNICA

Título: WAFER DOCE DE LEITE NINFA 40x84g
Área: PESQUISA E DESENVOLVIMENTO

Código: FT-P&D-138
Revisão: 05

3. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 3			
Porção: 30g (3 + ½ biscoitos)			
	100 g	30 g	%VD*
Valor energético (kcal)	527	157	8
Carboidratos (g)	63	19	6
nAçúcares totais (g)	41	12	
nnAçúcares adicionados (g)	40	12	24
Proteínas (g)	3,4	1	2
Gorduras totais (g)	29	8,6	13
Gorduras saturadas (g)	15	4,6	23
Gorduras trans (g)	0,5	0,2	10
Fibras alimentares (g)	0,9	0,3	1
Sódio (mg)	102	30	2

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

4. FOP



5. INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Responsável técnico: Adilson Pastore
CRQ 09201701

6. HISTÓRICO DE ALTERAÇÃO

18/01/2022 – 00 *Elaboração do documento.*
19/07/2023 – 01 *Alteração da lista de ingredientes, lista de alergênicos e tabela nutricional e adição do CEST.*
18/08/2023 – 02 *Adição do FOP.*
23/05/2024 – 03 *Atualização das informações nutricionais, nomenclatura dos aditivos na lista de ingredientes, CEP e layout do mockup.*
10/07/2025 – 04 *Alteração endereço, mockup, tabela nutricional, SAC e razão social (nova loga).*
17/03/2026 - 05 *Alteração na paletização.*

Elaborado por	Revisado por	Aprovado por	Data
Paola de Paula Estagiária de P&D	Sandra Maria Giron Franzon Analista de P&D	Adilson Pastore Coordenador de P&D	17/03/2026