





FICHA TÉCNICA

Título: WAFER CHOCOLATE BRANCO NINFA 40x84g
Área: PESQUISA E DESENVOLVIMENTO

Código
FT-P&D-139

Revisão
05

1. DESCRIÇÃO GERAL

Nome do produto:	Biscoito Wafer Chocolate Branco 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 amônio e bicarbonato de sódio), aromatizante e corante (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</i>	

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 CHOCOLATE BRANCO NINFA 40x84g
Área: PESQUISA E DESENVOLVIMENTO

Código:
FT-P&D-139

Revisão:
05

viridochromogenes e Stenotrophomonas maltophilia.

PRESENÇA DE TRANSGÊNICOS



PRODUTO PRODUZIDO A PARTIR DE MILHO E SOJA TRANSGÊNICO.

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

Código de barras:
Pacote 7896111426678
Caixa 17896111426712

Registro: Isento.

1.1. LISTA PROTEUS

Nº	Código Protheus:	Descrição Protheus:
1	0010056000002	BISCOITO WAFER CH BRANCO40X84

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

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



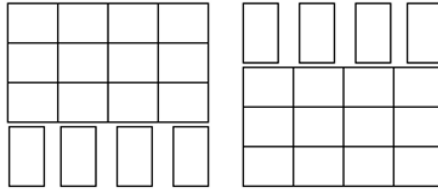
FICHA TÉCNICA

Título: WAFER CHOCOLATE BRANCO NINFA 40x84g
Área: PESQUISA E DESENVOLVIMENTO

Código: FT-P&D-139

Revisão: 05

Modelo do Bloco



3. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 3			
Porção: 30g (3 + ½ biscoitos)			
	100 g	30 g	%VD*
Valor energético (kcal)	542	162	8
Carboidratos (g)	60	18	6
Açúcares totais (g)	38	11	
Açúcares adicionados (g)	37	11	22
Proteínas (g)	3,4	1	2
Gorduras totais (g)	32	9,6	15
Gorduras saturadas (g)	18	5,4	27
Gorduras trans (g)	0,6	0,2	10
Fibras alimentares (g)	0,9	0,3	1
Sódio (mg)	90	27	1

*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.
28/05/2024 – 03 Atualização do CEP, das informações nutricionais, nomenclatura dos aditivos na lista de ingredientes e layout do mockup.
10/07/2025 - 04 Alteração logomarca, SAC, lista de ingredientes e tabela nutricional e razão social (nova logo).
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