
	<b>FICHA TÉCNICA</b>		
	<b>Título:</b> <b>Área:</b>	WAFER LIMÃO NINFA 40x84g PESQUISA E DESENVOLVIMENTO	<b>Código:</b> FT-P&D-140

1. DESCRIÇÃO GERAL	
<b>Nome do produto:</b>	Biscoito Wafer Limão Ninfa 40x84g
<b>Marca:</b>	
<b>Categoria:</b>	Wafers
<b>Produzido por:</b>	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
<b>Validade:</b>	10 meses
<b>NCM:</b>	1905.32.00
<b>CEST:</b>	170.57.00
<b>Modo de conservação:</b>	O produto deve ser conservado em ambiente seco e fresco.
<b>Lista de ingredientes:</b>	Ingredientes: açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal*, óleo de palma, sal, emulsificante lecitina de soja**, fermento químico (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), aromatizante e acidulante ácido cítrico.  * <i>Agrobacterium tumefaciens e/ou Bacillus thuringiensis e/ou Delftia acidovorans e/ou Stenotrophomonas maltophilia e/ou Streptomyces viridochromogenes e/ou Zea mays</i>  ** <i>Bacillus thuringiensis</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

	<b>FICHA TÉCNICA</b>		
	<b>Título:</b> WAFER LIMÃO NINFA 40x84g <b>Área:</b> PESQUISA E DESENVOLVIMENTO	<b>Código:</b> FT-P&D-140	<b>Revisão:</b> 05

<b>PRESENÇA DE TRANSGÊNICOS</b>	
	<b>PRODUTO PRODUZIDO A PARTIR DE MILHO E SOJA TRANSGÊNICO</b>

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

<b>Código de barras:</b>	Pacote 7896111426760 Caixa 17896111426774
--------------------------	--

<b>Registro:</b>	Isento.
------------------	---------

**1.1. LISTA PROTEUS**

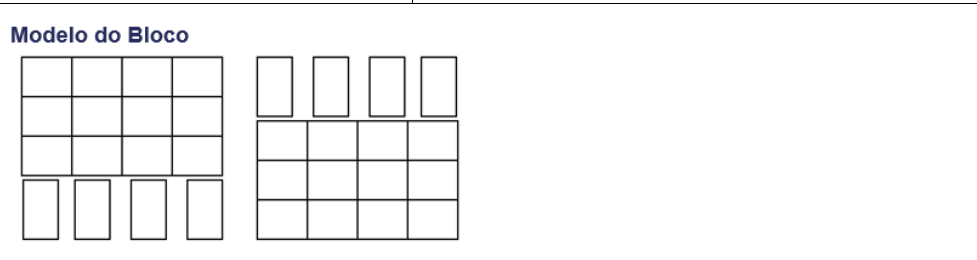
Nº	Código Protheus:	Descrição Protheus:
1	0010056000005	BISCOITO WAFER LIMAO 40X84

**2. EMBALAGEM**

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

<b>Embalagem secundária:</b>	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

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



**3. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS**

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 LIMÃO NINFA 40x84g	Código	Revisão
Área:	PESQUISA E DESENVOLVIMENTO	FT-P&D-140	05

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: Cerca de 3

Porção: 30g (3 + 1/2 biscoitos)

	100 g	30 g	%VD*
Valor energético (kcal)	517	156	8
Carboidratos (g)	65	20	7
Açúcares totais (g)	42	13	
Açúcares adicionados (g)	42	13	26
Proteínas (g)	3,5	1,1	2
Gorduras totais (g)	27	8	12
Gorduras saturadas (g)	14	4,2	21
Gorduras trans (g)	0,5	0,1	5
Fibras alimentares (g)	1	0,3	1
Sódio (mg)	101	30	2

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

#### 4. FOP



#### 4. INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Responsável técnico: Adilson Pastore  
CRQ 09201701

#### 5. HISTÓRICO DE ALTERAÇÃO

23/06/2022 – 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 layout do mockup, CEP, informações nutricionais, nomenclatura dos aditivos na lista de ingredientes e lista de alergênicos.

10/07/2025 – 04 Alteração lista de ingredientes, tabela nutricional, SAC 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