
	FICHA TÉCNICA		
	Título: NINFA BISCOITO PÃO DE MEL COM COBERTURA DE CHOCOLATE Área: PESQUISA E DESENVOLVIMENTO	Código: FT-P&D-144	Revisão: 04

1. DESCRIÇÃO GERAL	
Nome do produto:	BISCOITO PÃO DE MEL COM COBERTURA SAVOR CHOCOLATE 16X250G
Marca:	
Categoria:	Biscoito coberto
Produzido por:	<p>PRODUZIDO POR: Douglas Luís Limberger – Rua Francisco Meira Martins, 110 – CDI Guarapuava/PR - Brasil, CEP: 85063-450 Tel: (42) 3624-7851 / (42) 3624-3595. IE: 401.08522-05. CNPJ: 00.139.240/0001-71.</p> <p>DISTRIBUIDO 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</p> <p>SAC 0800 045 8500 sac@ninfa.com.br www.ninfa.com.br Fanpage: /siganinfa e @siganinfa</p>
Validade:	6 meses
NCM:	1905.31.00
CEST:	170.53.00
Modo de conservação:	O produto deve ser conservado em local fresco, seco e limpo, com temperatura máxima de 26°C
Lista de ingredientes:	<p>Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, cobertura sabor chocolate ao leite (açúcar, gordura vegetal, cacau, soro de leite, emulsificantes lecitina e éster de poliglicerol e aromatizante), melado, açúcar, margarina*, açúcar invertido, ovo, especiarias cravo e canela, emulsificante lecitina**, fermento químico (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio) e conservante propionato de cálcio.</p> <p>*<i>Agrobacterium tumefaciens, Bacillus thuringiensis, Delftia acidovorans, Stenotrophomonas maltophilia, Streptomyces viridochromogenes e Zea mays</i></p> <p>**<i>Agrobacterium tumefaciens, Arabidopsis thaliana, Streptomyces viridochromogenes e 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	08/07/2025

	FICHA TÉCNICA		
	Título: NINFA BISCOITO PÃO DE MEL COM COBERTURA DE CHOCOLATE Área: PESQUISA E DESENVOLVIMENTO	Código: FT-P&D-144	Revisão: 04

Glúten, Alergênicos e Lactose:	CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM OVOS E DERIVADOS DE TRIGO, SOJA E LEITE. PODE CONTER AVEIA, CEVADA E CENTEIO. CONTÉM GLÚTEN.
---------------------------------------	--

Código de barras:	Pacote 7896111426869 Caixa 17896111426873
--------------------------	--

Registro:	Isento.
------------------	---------

1.1. LISTA PROTEUS

Nº	Código Protheus:	Descrição Protheus:
1	0010021000001	NINFA BISCOITO PÃO DE MEL COM COBERTURA DE CHOCOLATE

2. EMBALAGEM

Embalagem primária:	Tipo e material:	Flowpack BOPP interno + BOPP externo
	Peso Líquido (g):	250
	Comprimento (mm):	167
	Largura (mm):	50
	Altura (mm):	220

Embalagem secundária:	Tipo e material:	Caixa de papelão
	Peso Líquido (kg):	4,000
	Peso Bruto (kg):	4,250
	Comprimento (mm):	444
	Largura (mm):	244
	Altura (mm):	156

Paletização:	Lastro:	8
	Empilhamento:	8
	Tipo de palete:	PBR
	Peso (kg):	297,0
	Altura (mm):	1398



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	08/07/2025



FICHA TÉCNICA

Título: NINFA BISCOITO PÃO DE MEL COM COBERTURA DE CHOCOLATE

Código

Revisão

Área: PESQUISA E DESENVOLVIMENTO

FT-P&D-144

04

3. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: Cerca de 8
Porção: 30 g (2 biscoitos)

	100 g	30g	%VD*
Valor energético (kcal)	439	132	7
Carboidratos (g)	69	21	7
Açúcares totais (g)	38	11	
Açúcares adicionados (g)	28	8,4	17
Proteínas (g)	4,8	1,4	3
Gorduras totais (g)	16	4,7	7
Gorduras saturadas (g)	10	2,9	15
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	2	0,6	2
Sódio (mg)	169	51	3

* Percentual de valores diários fornecido pela porção

Responsável técnico:

Adilson Pastore
CRQ 09201701

6. HISTÓRICO DE ALTERAÇÕES

09/02/2023 – 00 Criação do documento

19/07/2023 – 01 Adição do CEST.

17/08/2023 – 02 Adição do FOP.

01/11/2024 – 03 Alteração da data de validade.

08/07/2025 - 04 Alteração mockup, tabela nutricional, SAC e razão social (nova logo).

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	08/07/2025