

	FICHA TÉCNICA		
	Título:	WAFAER AÇAÍ NINFA 40x100g	Código
	Área:	PESQUISA E DESENVOLVIMENTO	Revisão
			FT-P&D-162
			00

1. DESCRIÇÃO GERAL	
Nome do produto:	Biscoito Wafer Açaí Ninfa 40x100g
Marca:	Ninfa
Categoria:	Wafers
Produzido por:	PRODUZIDO POR: Ninfa Indústria de Alimentos Ltda. Rod. BR 277, km 667,4 – Medianeira/PR CEP 85722-300 - Cx. Postal 161 CNPJ 78.099.777/0001-42 – I.E. 42.001.890-81 Fale com a gente: +55 45 3240 8500 qualidade@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*, óleo de palma, açaí desidratado, sal, emulsificante lecitina**, corantes (carmins, azul brilhante FCF, vermelho allura Ac e eritrosina) aromatizante e fermento químico (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio). <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>
PRESENÇA DE TRANSGÊNICOS	PRODUTO PRODUZIDO A PARTIR DE SOJA TRANSGÊNICO

Elaborado por	Revisado por	Aprovado por	Data
Ítalo Sirico Analista de P&D	Andressa Inez Centenaro Analista de P&D	Adilson Pastore Gerente de P&D	23/07/2018

	FICHA TÉCNICA		
	Título:	WAFER AÇAÍ NINFA 40x100g	Código
	Área:	PESQUISA E DESENVOLVIMENTO	Revisão
			FT-P&D-162
			00

	100 g	30 g	%VD*
Valor energético (kcal)	541	162	8
Carboidratos (g)	62	19	6
Açúcares totais (g)	44	13	
Açúcares adicionados (g)	44	13	26
Proteínas (g)	3,2	1	2
Gorduras totais (g)	31	9,3	14
Gorduras saturadas (g)	13	3,9	20
Gorduras <i>trans</i> (g)	0,2	0,1	3
Fibras Alimentares (g)	0,6	0,2	1
Sódio (mg)	89	27	1

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

4. FOP



4. INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Responsável técnico:	Adilson Pastore CRQ 09201701
-----------------------------	---------------------------------

5. HISTÓRICO DE ALTERAÇÃO

23/05/2024 – 00 Criação do documento.

Elaborado por	Revisado por	Aprovado por	Data
Ítalo Sirico Analista de P&D	Andressa Inez Centenaro Analista de P&D	Adilson Pastore Gerente de P&D	23/07/2018