

RELATÓRIO DE ENSAIO Nº OS TR053/22

CLIENTE: Distribuidora Sabor Mineiro Industria, Comercio, Importação e Exportação Ltda
ENDEREÇO: Estrada da Cipriana nº 55 – **Bairro:** Jardim do Trevo –Andradas/MG
SOLICITANTE DA ANÁLISE: Antônia
FINALIDADE DA PESQUISA: Informação Nutricional para Rotulagem
DATA DA EMISSÃO DO RELATÓRIO: 01/12/2022

1. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Nome do Produto:	Pão de Mel Chocolate		
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção por embalagem	3		
Porção:	30 g	(3 unidades)	
	100 g	30 g	%VD ^(*)
Valor energético (kcal)	440kcal	132kcal	22%
Carboidratos (g)	73g	22g	24%
Açúcares total (g)	8g	2g	
Açúcares adicionados (g)	35g	10,5g	21%
Proteína (g)	6,7g	2,0g	13%
Gorduras totais (g)	13,4g	4,0g	20%
Gorduras saturadas (g)	3g	0,9g	15%
Gorduras trans (g)	0g	0g	-
Fibras alimentares (g)	0,8g	0,2g	3%
Sódio (mg)	51mg	15mg	3%

PARA INFORMAÇÃO
NUTRICIONAL FRONTAL,
CONSIDERAR:



**AÇÚCAR
ADICIONADO**

**GORDURA
SATURADA**

CONTÉM GLÚTEN
CONTÉM ALERGÊNICOS: DERIVADO DE LEITE E FARINHA

(*) Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal. Seus valores podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas de acordo com a **RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020 e Instrução Normativa IN nº 75, de 8 de outubro de 2020.**

(***) Valores diários não estabelecidos pela ANVISA.

2. BIBLIOGRAFIA DE APOIO

- Franco, Guilherme. Tabela de Composição química dos alimentos. Atheneu, 9ª ed. São Paulo, Rio de Janeiro, 1999.
- IBGE . Tabela de composição química dos alimentos. Estudo Nacional da Defesa Familiar . Rio de Janeiro , 1981
- ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária
- TACO – Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – 4º Edição - 2011 - NEPA/UNICAMP

Observação: Cálculos realizados conforme dados enviado pelo cliente.



Ana Paula Teixeira
Técnica Responsável
CRQ-2º: 02407025