

FICHA TÉCNICA - PRODUTOS RAFFINÉE	
Produto: Brownie com nozes 80g	
CÓD. 206 - Brownie com nozes 80g CÓD. 206 - Brownie com nozes 2.4kg - cx c/ 30 un 80g CÓD. xxx - Brownie com nozes 800g - cx c/10 un 80g	REVISADO: 11/2023 Revisado: Ananda Oliveira Elaborado: Tônia Kawatake

A) Identificação do produto:

- Brownie com Nozes 80g
- Linha: Raffinée

B) Identificação da empresa fabricante e distribuidor:

Fabricado por:

- Nome: OC Alimentos Ltda
- Endereço: Av dos Imigrantes, 6001, bloco 2, Jardim Morumbi, Bragança Paulista - SP. CEP: 12926-210.
- Fone: (11) 3403-5940
- CNPJ: 30.006.614/0001-41
- IE: 225.296.545.113
- Indústria Brasileira
- @raffineaalimentos

C) Prazo de validade do produto:

- Validade do Produto: 180 dias em freezer (-12°C) ou 30 dias em geladeira (+5°C)

D) Composição do produto:

- Ingredientes: Açúcar, ovo, manteiga, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, cacau em pó, nozes, aroma artificial de baunilha, e conservante sorbato de potássio.

E) Alergênicos:

ALÉRGICOS: CONTÉM OVOS, NOZES E DERIVADOS DE TRIGO E LEITE. PODE CONTER: SOJA, AVEIA, CENTEIO, CEVADA E TRITICALE.

FICHA TÉCNICA - PRODUTOS RAFFINÉE	
Produto: Brownie com nozes 80g	
CÓD. 206 - Brownie com nozes 80g CÓD. 206 - Brownie com nozes 2.4kg - cx c/ 30 un 80g CÓD. xxx - Brownie com nozes 800g - cx c/10 un 80g	REVISADO: 11/2023 Revisado: Ananda Oliveira Elaborado: Tônia Kawatake

F) Lactose

- **CONTÉM LACTOSE.**

G) Glúten

- **CONTÉM GLÚTEN.**

H) Condições de armazenamento:

- Conservar em temperatura de congelamento a -12°C.
- O produto pode ser armazenado por 30 dias em temperatura de refrigeração a +5°C.
- Após descongelar não congelar novamente.

I) Peso líquido do produto:

- Embalagem individual 80g - **Peso Líq: 80g**
- Caixa interna c/ 10 unidades - **Peso Líq: 800g**
- Caixa externa c/ 3 displays c/ 10 unid - **Peso Líq: 2.4kg**

J) Medidas da caixa:

- Material acartonado
- Medidas: comprimento 303 mm x largura 247 mm x altura 91 mm
- Modelo tampa articulada
- Impressão na parte superior: Logomarca cliente, Produto Congelado, Lupa açúcar adicionado e gordura saturada.
- Impressão nas laterais: Tabela nutricional, ingredientes, alergênicos, informações do fabricante e distribuidor, modo de preparo.

FICHA TÉCNICA - PRODUTOS RAFFINÉE	
Produto: Brownie com nozes 80g	
CÓD. 206 - Brownie com nozes 80g CÓD. 206 - Brownie com nozes 2.4kg - cx c/ 30 un 80g CÓD. xxx - Brownie com nozes 800g - cx c/10 un 80g	REVISADO: 11/2023 Revisado: Ananda Oliveira Elaborado: Tônia Kawatake

K) Legislação:

- Produto dispensado de registro na ANVISA, de acordo com a Resolução nº23 de 15 de março de 2000.
- RDC nº 727 da ANVISA, que dispõe sobre a rotulagem de alimentos embalados, de 1 de julho de 2022.
- RDC nº 429 da ANVISA, que dispõe sobre a rotulagem nutricional de alimentos embalados, de 8 de outubro de 2020.
- IN nº 75, que estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados, de 8 de outubro de 2020.

L) Informação Nutricional:

Tabela nutricional p/ Embalagem individual 80g:

- Modelo vertical

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção: 80 g (1 embalagem)			
	100 g	80 g	%VD*
Valor energético (kcal)	397	317	16
Carboidratos (g)	49	39	13
Açúcares totais (g)	39	31	
Açúcares adicionados (g)	39	31	62
Proteínas (g)	6.3	5	10
Gorduras totais (g)	19	15	23
Gorduras saturadas (g)	9.9	7.9	40
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	3.2	2.5	10
Sódio (mg)	42	33	2

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

- Modelo Linear

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
Porção: 80 g (1 embalagem)
Por 100 g (80 g, %VD*): Valor energético 397 kcal (317 kcal , 16%) • Carboidratos 49 g (39 g , 13%), dos quais Açúcares totais 39 g (31 g), Açúcares adicionados 39 g (31 g , 62%) • Proteínas 6.3 g (5 g , 10%) • Gorduras totais 19 g (15 g , 23%), das quais Gorduras saturadas 9.9 g (7.9 g , 40%), Gorduras trans 0 g (0 g , 0%) • Fibras alimentares 3.2 g (2.5 g , 10%) • Sódio 42 mg (33 mg , 2%)
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

FICHA TÉCNICA - PRODUTOS RAFFINÉE		
Produto: Brownie com nozes 80g		
CÓD. 206 - Brownie com nozes 80g CÓD. 206 - Brownie com nozes 2.4kg - cx c/ 30 un 80g CÓD. xxx - Brownie com nozes 800g - cx c/10 un 80g		REVISADO: 11/2023 Revisado: Ananda Oliveira Elaborado: Tônia Kawatake

Tabela nutricional p/ Caixa c/ 30 unidades 80g:

- Modelo vertical

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 60			
Porção: 40 g (1/2 unidade)			
	100 g	40 g	%VD*
Valor energético (kcal)	397	159	8
Carboidratos (g)	49	20	7
Açúcares totais (g)	39	16	
Açúcares adicionados (g)	39	15	30
Proteínas (g)	6.3	2.5	5
Gorduras totais (g)	19	7.5	12
Gorduras saturadas (g)	9.9	4	20
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	3.2	1.3	5
Sódio (mg)	42	17	1

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

- Modelo Linear

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
Porções por embalagem: 60 • Porção: 40 g (1/2 unidade)	
Por 100 g (40 g, %VD*): Valor energético 397 kcal (159 kcal, 8%) • Carboidratos 49 g (20 g, 7%), dos quais Açúcares totais 39 g (16 g), Açúcares adicionados 39 g (15 g, 30%) • Proteínas 6.3 g (2.5 g, 5%) • Gorduras totais 19 g (7.5 g, 12%), das quais Gorduras saturadas 9.9 g (4 g, 20%), Gorduras trans 0 g (0 g, 0%) • Fibras alimentares 3.2 g (1.3 g, 5%) • Sódio 42 mg (17 mg, 1%)	

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Tabela nutricional p/ Caixa c/ 10 unidades 80g:

- Modelo vertical

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 20			
Porção: 40 g (1/2 unidade)			
	100 g	40 g	%VD*
Valor energético (kcal)	397	159	8
Carboidratos (g)	49	20	7
Açúcares totais (g)	39	16	
Açúcares adicionados (g)	39	15	30
Proteínas (g)	6.3	2.5	5
Gorduras totais (g)	19	7.5	12
Gorduras saturadas (g)	9.9	4	20
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	3.2	1.3	5
Sódio (mg)	42	17	1

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

- Modelo Linear

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
Porções por embalagem: 20 • Porção: 40 g (1/2 unidade)	
Por 100 g (40 g, %VD*): Valor energético 397 kcal (159 kcal, 8%) • Carboidratos 49 g (20 g, 7%), dos quais Açúcares totais 39 g (16 g), Açúcares adicionados 39 g (15 g, 30%) • Proteínas 6.3 g (2.5 g, 5%) • Gorduras totais 19 g (7.5 g, 12%), das quais Gorduras saturadas 9.9 g (4 g, 20%), Gorduras trans 0 g (0 g, 0%) • Fibras alimentares 3.2 g (1.3 g, 5%) • Sódio 42 mg (17 mg, 1%)	

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

FICHA TÉCNICA - PRODUTOS RAFFINÉE		
Produto: Brownie com nozes 80g		
CÓD. 206 - Brownie com nozes 80g CÓD. 206 - Brownie com nozes 2.4kg - cx c/ 30 un 80g CÓD. xxx - Brownie com nozes 800g - cx c/10 un 80g		REVISADO: 11/2023 Revisado: Ananda Oliveira Elaborado: Tônia Kawatake

Embalagem	
Aplicar caracteres e linhas de cor 100% preta aplicados em branco.	
Tipografia e Alinhamento	
Tipo de Fonte	Arial / Helvetica / Arial Narrow / Helvetica Condensed
Tipografia do título “INFORMAÇÃO NUTRICIONAL”	Estilo: negrito (bold), caixa alta. Corpo: 8 pt. Alinhamento horizontal e vertical: centralizado.
Tipografia dos subtítulos: "Porções por embalagem:" e "Porção: Xg ou ml (medida caseira)"	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 6 pt. Alinhamento: centralizado.
Tipografia dos valores nutricionais	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 6 pt. Alinhamento horizontal e vertical: centralizado.
Tipografia da nota de rodapé: "*Percentual de valores diários fornecidos pela porção."	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 6 pt. Alinhamento horizontal: à esquerda; vertical: superior

M) Rotulagem Nutricional Frontal (FOP):



FICHA TÉCNICA - PRODUTOS RAFFINÉE	
Produto: Brownie com nozes 80g	
CÓD. 206 - Brownie com nozes 80g CÓD. 206 - Brownie com nozes 2.4kg - cx c/ 30 un 80g CÓD. xxx - Brownie com nozes 800g - cx c/10 un 80g	REVISADO: 11/2023 Revisado: Ananda Oliveira Elaborado: Tônia Kawatake

Rotulagem Nutricional Frontal (FOP)	
Tipografia e Alinhamento	
Posicionamento da lupa	Posição: Lateral esquerda do bloco informativo “ALTO EM”. Distância da borda do bloco informativo “ALTO EM”: 1Z. Inclinação: 30 graus. Altura: 3Y. Tamanho do cabo da lupa: diâmetro: 1,7Y, espessura: 1,4Z. Altura do elemento de conexão entre o cabo e a circunferência da lupa: 1,2Z
Tipo de Fonte	Arial Narrow
Tipografia do bloco informativo "ALTO EM",	Cor da fonte: preto, em fundo branco. Estilo: negrito (bold), caixa alta. Alinhamento vertical: centralizado; horizontal: texto finalizado a uma distância 2Z da lateral direita do bloco informativo.
Tipografia do bloco informativo "AÇÚCAR ADICIONADO", "GORDURA SATURADA"	Cor da fonte: branca, em fundo preto. Estilo: negrito (bold), caixa alta, Alinhamento vertical e horizontal: centralizado.
Tamanho da fonte	Painel principal de 35cm ² a 100cm ² : até 9 pt. Painel principal maior que 100cm ² : 9 a 15 pt.

N) Modo de Preparo:

Micro-ondas: Levar o produto em temperatura de refrigeração ao micro-ondas potência alta por 20 segundos, acrescentar 5 segundos caso o produto estiver congelado.

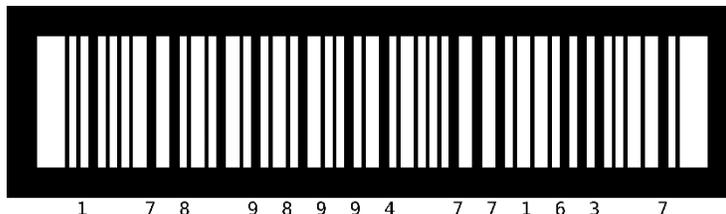
Forno convencional: Coloque o produto em temperatura de refrigeração em uma assadeira e leve ao forno pré-aquecido por 6 minutos a 180°C.

FICHA TÉCNICA - PRODUTOS RAFFINÉE	
Produto: Brownie com nozes 80g	
CÓD. 206 - Brownie com nozes 80g CÓD. 206 - Brownie com nozes 2.4kg - cx c/ 30 un 80g CÓD. xxx - Brownie com nozes 800g - cx c/10 un 80g	REVISADO: 11/2023 Revisado: Ananda Oliveira Elaborado: Tônia Kawatake

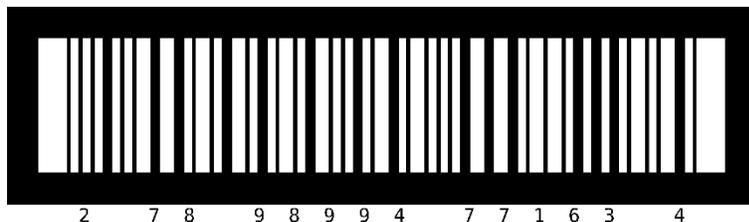
O) Código de barras:



EAN 13: 7898994771630



(CX C/ 30) DUN 14: 17898994771637



(CX C/ 10) DUN 14: 27898994771634

P) Embalagem:

- Primária: Selado flow pack com bobina em PE 30 micras transparente. Identificação impressa ou etiqueta;
- Secundária: Acartonado resinado com identificação da marca e produto.
- Caixa de Embarque: Acartonado resinado com identificação completa de rotulagem.

Q) Paletização:

- Lastro - 15 cxs
- Empilhamento - 11 cxs
- Número de caixas Pallet - 165 cxs

R) Rastreabilidade:

Todos os produtos são identificados com o lote que permite a sua rastreabilidade.

FICHA TÉCNICA - PRODUTOS RAFFINÉE	
Produto: Brownie com nozes 80g	
CÓD. 206 - Brownie com nozes 80g CÓD. 206 - Brownie com nozes 2.4kg - cx c/ 30 un 80g CÓD. xxx - Brownie com nozes 800g - cx c/10 un 80g	REVISADO: 11/2023 Revisado: Ananda Oliveira Elaborado: Tônia Kawatake

S) Responsável Técnica:

Tônia Kawatake – CRN3 21577 – Nutricionista