

	The Fini Company	Revisão 00
	Ficha Técnica PA 111250M38201	Data: 09.02.2024
	Produto: Marshmallow Fondue 250g	Página 1 de 10

O tamanho das letras e números da rotulagem obrigatória, exceto a indicação dos conteúdos líquidos, tabela nutricional, alerta de alergênicos e rotulagem nutricional frontal (FOP), não pode ser INFERIOR a 1 mm

PAINEL FRONTAL | CARA FRONTAL

Marca e denominação de venda do produto/Marca y denominación de venta del producto:

Marca	FINI
Categoria	Marshmallows
Nome comercial (Brasil)	Para Fondue
Nombre comercial (Latino America)	Para Fondue
Sabor (Brasil)	SABOR BAUNILHA
Sabor (Latino America)	SABOR A VAINILLA
Advertência/advertencia para imagens/imágenes	IMAGEM/IMÁGEN ILUSTRATIVA
Denominação de venda (Brasil) (altura mínima: 1 mm)	MARSHMALLOWS SABOR BAUNILHA. CONTÉM AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL.
Classificação corante e aroma (Brasil) (altura mínima: 1 mm)	CONTÉM AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL.
Denominación de venta (Latino America)	MARSHMALLOWS SABOR A VAINILLA. CONTIENE AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AL NATURAL.
Classificación colorante y saborizante (Latino America)	CONTIENE AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AL NATURAL.
Peso – bolsa (Brasil)	PESO LÍQ. 250 g
Peso – pacote (Latino America)	CONTENIDO NETO 250 g
Embalagem secundária (Brasil)	Caixa de papelão com 12x250g.
Empaque secundário (Latino America)	Caja de cartón que contiene 12x250g.

Indicação do conteúdo líquido/Indicación del contenido neto:

PESO LÍQ. 250 g

A altura mínima dos dizeres de conteúdo líquido (PESO LÍQ. ... g) deve cumprir o estabelecido da Portaria Inmetro 249/21 / La altura mínima del contenido neto (PESO LÍQ. ... g) debe cumplir con lo establecido en la Ordenanza Inmetro 249/21:

Altura dos dizeres de conteúdo líquido (PESO LÍQ. ... g)			
Conteúdo líquido (g)	Algarismos	Unidade (g)	Dizeres “PESO LÍQ.”
≤ 50	Mínimo = 2 mm	Mínimo = 2/3 da altura dos algarismos	<ul style="list-style-type: none"> Mínimo = 2 mm Máximo = altura dos algarismos
> 50 e ≤ 200	Mínimo = 3 mm		
> 200 e ≤ 1000	Mínimo = 4 mm		
≥ 1000	Mínimo = 6 mm		

	The Fini Company	Revisão 00
	Ficha Técnica PA 111250M38201	Data: 09.02.2024
	Produto: Marshmallow Fondue 250g	Página 2 de 10

Rotulagem Nutricional Frontal/Etiquetado Nutricional Frontal:

Para a declaração da rotulagem frontal, deve-se adotar um dos modelos abaixo:



Ser realizado empregando-se a impressão em cor 100% preta num fundo branco;
 Estar localizada na metade superior do painel principal, em uma única superfície contínua;
 Ter a mesma orientação do texto das demais informações veiculadas no rótulo;
 A rotulagem nutricional frontal não pode estar disposta em locais encobertos, removíveis pela abertura do lacre ou de difícil visualização, como áreas de selagem e de torção.

A área mínima da rotulagem nutricional frontal deve ser determinada pelo percentual de ocupação do painel principal, definido no anexo XVIII da IN nº75 de 2020.

Requisitos específicos para formatação da rotulagem nutricional frontal*	
*O cumprimento dos requisitos conforme legislação é de responsabilidade dos Designers.	
1) Posicionamento e relações de tamanho, espessura e distância	
Medidas de referência	Y: equivale a altura da letra “A”, no texto “ALTO EM” Z: equivale a largura da letra “I” no texto “SÓDIO”
Borda externa	Espessura: 1Z Dotada de contos arredondados
Margem interna	2Z
Distanciamento entre blocos informativos	2Z
Módulo do título e dos nutrientes	Altura: 3Y Largura: 8Y Dotados de cantos arredondados
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	Comprimento: 1,3Y Espessura: 2,6Z Dotado de bordas arredondadas
Tamanho do elemento circular da lupa	Diâmetro: 1,7Y Espessura: 1,4Z Altura do elemento de conexão entre o cabo e a circunferência da lupa: 1,2Z

	The Fini Company	Revisão 00
	Ficha Técnica PA 111250M38201	Data: 09.02.2024
	Produto: Marshmallow Fondue 250g	Página 3 de 10

Elemento de conexão entre o cabo e a circunferência da lupa	Comprimento: 1,2 Z Espessura: 1,5 Z		
2) Tipografia e alinhamento			
Tipos 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 Alinhamento horizontal: texto iniciado a uma distância 2 Y da borda direita		
Tipografia do bloco informativo “AÇÚCAR ADICIONADO”, “GORDURA SATURADA” e “SÓDIO”	Cor da fonte: branca, em fundo preto Estilo: negrito (bold), caixa alta Alinhamento: vertical e horizontal: centralizado		
3) Tamanho da fonte			
3.1) Embalagens com área de painel principal igual ou maior que 35cm ² até 100cm ²			
Tamanho da fonte	Mínimo	Máximo	
	Não se aplica		9 pontos
3.2) Embalagens com área de painel principal maior que 100cm ²			
Tamanho da fonte	Mínimo	Máximo	
	9 pontos	15 pontos	
4) Percentual de ocupação da rotulagem nutricional frontal			
4.1) Embalagens com área de painel principal igual ou maior que 35cm ² até 100cm ²			
Quantidade de blocos informativos	2 blocos	3 blocos	4 blocos
Percentual de ocupação	3,5%	5,25%	7%
4.2) Embalagens com área de painel principal maior que 100cm ²			
Quantidade de blocos informativos	2 blocos	3 blocos	4 blocos
Percentual de ocupação	2%	3%	4%

PAINEL TRASEIRO | ETIQUETADO TRASERO

Listas de ingredientes e alergênicos/Listados de ingredientes y alergênicos:

LISTA DE INGREDIENTES	
Para Brasil: Ingredientes – mínimo 1 mm Alergênicos – mínimo 2 mm	INGREDIENTES: XAROPE DE GLICOSE, AÇÚCAR, ÁGUA, GELATINA, AMIDO MODIFICADO E AROMATIZANTE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.
Informações para alérgicos (mínimo 2 mm)	-

	The Fini Company	Revisão 00
	Ficha Técnica PA 111250M38201	Data: 09.02.2024
	Produto: Marshmallow Fondue 250g	Página 4 de 10

LISTADO DE INGREDIENTES

Para Latino America: Ingredientes – mínimo 1 mm Colorantes destacados en negrita > 1 mm Alergénicos – mínimo 2 mm	INGREDIENTES: JARABE DE GLUCOSA, AZÚCAR, AGUA, GELATINA, ALMIDÓN MODIFICADO Y AROMATIZANTE (IDÉNTICO AL NATURAL A VAINILLA). NO CONTIENE GLUTEN.
Informaciones para alérgicos (mínimo 2 mm)	-

Tabela Nutricional/Tabla Nutricional:

Modelo Vertical Padrão:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL/ INFORMACIÓN NUTRICIONAL			
Porções por embalagem / Porciones por paquete: Cerca de 13			
Porção / Porción: 20 g (11 unidades / piezas)			
	100 g	20 g	%VD*
Valor energético / Calorías (kcal)	339	68	3
Carboidratos / Carbohidratos (g)	80	16	5
Açúcares totais / Azúcares totales (g)	69	14	
Açúcares adicionados / Azúcares añadidos (g)	69	14	28
Proteínas / Proteinas (g)	4,4	0,9	2
Gorduras totais / Grasas totales (g)	0	0	0
Gorduras saturadas / Grasas saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans / Grasas trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares / Fibras dietéticas (g)	0,6	0,1	0
Sódio / Sodio (mg)	48	9,6	0

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.
*Porcentaje de valores diarios proporcionados por la porción.

REQUISITOS DE FORMATAÇÃO DA TABELA NUTRICIONAL PADRÃO:

A formatação da tabela de informação nutricional deve:

Empregar caracteres e linhas de cor 100% preta aplicados em fundo branco;

Observar os nomes dos constituintes ou seus nomes alternativos e as respectivas ordem de declaração, endentação e unidades de medida definidos no Anexo XI da IN n° 75 de 2020;

Empregar espaçamento entre linhas de forma a impedir que os caracteres se toquem ou encostem na barra, linhas ou símbolos de separação, quando existentes;

Usar borda de proteção, barras, linhas e símbolos de separação e margens internas em conformidade com o modelo selecionado;

Seguir os requisitos específicos para **formatação padrão** definidos no anexo XII da IN n° 75 de 2020:

ANEXO XII

Requisitos específicos para formatação da tabela de informação nutricional*

*O cumprimento dos requisitos conforme legislação é de responsabilidade dos Designers.

	The Fini Company	Revisão 00
	Ficha Técnica PA 111250M38201	Data: 09.02.2024
	Produto: Marshmallow Fondue 250g	Página 5 de 10

Parâmetros de formatação	Requisitos para formatação	
Altura das linhas na grade interna	Todas as linhas devem ter a mesma altura	
Indentação	Referência: letra “n”, em caixa baixa, com mesmo tipo de fonte e corpo tipográfico usado para nome dos constituintes. Primeiro nível: recuo igual a “n” Segundo nível: recuo igual a “nn” Terceiro nível: recuo igual a “nnn”	
Símbolo separado dos subtítulos (modelo vertical quebrado)	Fonte: Texto normal Subconjunto: Formas geométricas Nome: Black Cicle	
Tipografia e alinhamento	Formatação padrão	Formatação reduzida
Tipos de fonte	Arial Helvetica	Arial Helvetica Arial narrow Helvetica Condensed
Tipografia do título “INFORMAÇÃO NUTRICIONAL”	Estilo: Negrito (bold), caixa alta Corpo: 10pt Alinhamento: centralizado	Estilo: Negrito (bold), caixa alta Corpo: 8pt Alinhamento: centralizado
Tipografia dos subtítulos: “Porções por embalagem:” e “Porção: Xg ou mL (medida caseira)”	Estilo: Regular, combinação de caixa alta e baixa Corpo: 8pt Alinhamento: à esquerda	Estilo: Regular, combinação de caixa alta e baixa Corpo: 6pt Alinhamento: à esquerda
Tipografia dos títulos das colunas: “100g”, “Xg ou mL” e %VD”	Estilo: Negrito, combinação de caixa alta e baixa Corpo: 8pt Alinhamento horizontal e vertical: centralizado	Estilo: Negrito, combinação de caixa alta e baixa Corpo: 6pt Alinhamento horizontal e vertical: centralizado
Tipografia do nome dos constituintes	Estilo: Regular, combinação de caixa alta e baixa Corpo: 8pt Alinhamento horizontal: à esquerda Alinhamento vertical: centralizado	Estilo: Regular, combinação de caixa alta e baixa Corpo: 6pt Alinhamento horizontal: à esquerda Alinhamento vertical: centralizado
Tipografia dos valores nutricionais	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa Corpo: 8pt Alinhamento horizontal e	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa Corpo: 6pt

	The Fini Company	Revisão 00
	Ficha Técnica PA 111250M38201	Data: 09.02.2024
	Produto: Marshmallow Fondue 250g	Página 6 de 10

	vertical: centralizado	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: 6pt Alinhamento horizontal: à esquerda	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa Corpo: 6pt Alinhamento horizontal: à esquerda
Tipografia da nota de rodapé: “**No alimento pronto para o consumo”.	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa Tamanho da fonte: 6pt Alinhamento horizontal: à esquerda	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa Tamanho da fonte: 6pt Alinhamento horizontal: à esquerda

Informação Nutricional Complementar – Advertências obrigatórias:
Información Nutricional Complementaria - Advertencias obligatórias:

Não se aplica/No se aplica.

Informações adicionais de rotulagem/Informaciones adicionales de etiquetado:

INFORMAÇÕES ADICIONAIS QUE SERÃO INSERIDAS NO RÓTULO INFORMACIONES ADICIONALES QUE SE ENCUENTRARÁN EN ETIQUETADO	
Conservação - bolsa (Brasil)	<p>CONSERVAÇÃO: ESTE PRODUTO DEVE SER CONSERVADO EM LOCAL FRESCO, SECO, LONGE DE PRODUTOS DE LIMPEZA E PROTEGIDO DA LUZ SOLAR. APÓS ABERTO, MANTER A EMBALAGEM BEM FECHADA E CONSUMIR PREFERENCIALMENTE EM ATÉ 28 DIAS.</p> <p>VALIDADE E LOTE: VIDE IMPRESSÃO NO CORPO DA EMBALAGEM.</p>
Conservación - bolsa (Latino America)	<p>CONSERVACIÓN: ESTE PRODUCTO DEBE CONSERVARSE EN LUGAR FRESCO, SECO, LEJOS DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y PROTEGIDO DE LA LUZ SOLAR. DESPUÉS DE ABIERTO, CONSERVAR EL ENVASE BIEN CERRADO Y CONSUMIR PREFERIBLEMENTE ANTES DE 28 DÍAS.</p> <p>VALIDEZ Y LOTE: VÉASE LA IMPRESIÓN EN EL CUERPO DEL ENVASE.</p>
Dica (Brasil)	<p>DICA: ESTE PRODUTO NÃO É RECOMENDADO PARA CRIANÇAS MENORES DE 03 ANOS DE IDADE. PARA SEGURANÇA, UM ADULTO DEVE SUPERVISIONAR O</p>

	The Fini Company	Revisão 00
	Ficha Técnica PA 111250M38201	Data: 09.02.2024
	Produto: Marshmallow Fondue 250g	Página 7 de 10

	CONSUMO.
Sugerencia (Latino America)	SUGERENCIA: ESTE PRODUCTO NO ES RECOMENDADO PARA NIÑOS MENORES DE 03 AÑOS DE EDAD. PARA SEGURIDAD, UN ADULTO DEBE SUPERVISAR EL CONSUMO.

INFORMAÇÕES DE PRODUÇÃO E IMPORTAÇÃO INFORMACIONES DEL FABRICANTE Y IMPORTADORES	
Produzido Producido por:	PRODUZIDO PRODUCIDO POR: SANCHEZ CANO LTDA. AV. JOSÉ BENASSI, 1.003, PQ. INDUSTRIAL I, JUNDIAÍ/SP - BRASIL. CEP: 13.213-085. CNPJ: 03.594.123/0001-96 – I.E.: 407.386.176.110. INDÚSTRIA BRASILEIRA INDUSTRIA BRASILEÑA.
Importadores:	IMPORTADO POR: INSERIR LISTA COMPLETA DE IMPORTADORES + REGISTROS SANITÁRIOS
Informações de SAC (Brasil):	Fale comigo! E-mail: sac@finibr.com
Informaciones de SAC (Latino America):	Habla conmigo! E-mail: sac@finibr.com

INFORMAÇÕES QUE NÃO ESTÃO NO RÓTULO DO PRODUTO **INFORMACIONES QUE NO ESTAN DESCRITAS EN ETIQUETADO**

INFORMAÇÕES DE QUALIDADE INFORMACIONES DE CALIDAD	
<i>Shelf Life</i>	18 meses a partir da data de fabricação.
<i>Shelf Life</i>	18 meses a partir de la fecha de fabricación.
Características de processo	Plano APPCC
Características del proceso	Plan HACCP
Modo de preparo	Produto pronto para consumo.
Modo de preparación	Producto listo para el consumo.
Uso pretendido:	Produto elaborado para consumo direto para as pessoas no geral, podendo ser consumidas por indivíduos em grupo de risco (como crianças e idosos). Devido ao alto teor de açúcares e a complexidade clínica envolvendo a Diabetes, a lista de ingredientes e/ou a informação nutricional está sempre disponível ao consumidor, independentemente da obrigatoriedade estabelecida através da legislação de rotulagem.
Pretención de uso del producto:	Producto elaborado para consumo directo para las personas en general, pudiendo ser consumidas por individuos en grupo de riesgo (como niños y ancianos). Debido al alto contenido de azúcares y la complejidad clínica que involucra a la Diabetes, la lista de ingredientes y / o la información nutricional está

	The Fini Company	Revisão 00
	Ficha Técnica PA 111250M38201	Data: 09.02.2024
	Produto: Marshmallow Fondue 250g	Página 8 de 10

	siempre disponible para el consumidor, independientemente de la obligatoriedad establecida a través de la legislación de etiquetado.
Como uso razoavelmente esperado	há o uso em confeitaria como decoração de bolos e similares e disposição para mistura em sorvetes.
Como uso razonablemente esperado	hay el uso en confitería como decoración de pasteles y similares y disposición para mezcla en helados
Amostragem Muestreo:	2 amostras de retenção. 2 amostras de retenção.
Padrão legal:	Demais requisitos associados ao produto estão disponíveis para consulta em documento controlado pelo sistema de gestão para qualidade e segurança de alimentos.
Padrón legal:	Otros requisitos asociados al producto están disponibles para consulta en documento controlado por el sistema de gestión para calidad y seguridad de alimentos.
Produto isento de registro no Ministério da Saúde no Brasil	

Aditivos e/ou Coadjuvantes de Tecnologia usados para elaboração
Aditivos y/o coadyuvantes de tecnología utilizados para la elaboración:

Quantidade permitida pela legislação
(g/100 g produto)/Cantidad permitida por
la legislación (g/100 g producto)

Aromatizante / <i>Aromatizante</i>	quantum satis (q.s.)
------------------------------------	----------------------

Foto do produto acabado/Foto del producto final:



Análises Físico-Químicas e Microbiológicas/Análisis Físico-Químicos y Microbiológicos:

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas / Materias extrañas y microscópicas			
O produto não deve apresentar nenhuma matérias estranhas indicativas de risco à saúde humana (ex.: insetos, parasitos, fragmentos rígidos com diâmetro ≥ 2 mm e rígidos pontiagudos ≥ 7 mm, fragmentos de vidros) e de outras matérias estranhas como sujidades, fungos, pêlos humanos e de outros animais, artrópodes entre outros. / El producto no debe contener ningún material extraño que indique un riesgo para la salud humana (p. Ej., Insectos, parásitos, fragmentos duros de diámetro ≥ 2 mm y rigidez aguda ≥ 7 mm, fragmentos de vidrio) y otros materiales extraños como suciedad, hongos, cabello humano. y otros animales, artrópodos entre otros.			
Parâmetro / Parámetro	Limites / límite	Unidade / unidad	Método / Método
Matérias estranhas (Areia / cinzas insolúveis) /	1,5 de cinzas insolúveis em ácido / <i>1.5 de cenizas insolubles en ácido</i>	%	AOAC 941.12 B (43.1.05)

	The Fini Company	Revisão 00
	Ficha Técnica PA 111250M38201	Data: 09.02.2024
	Produto: Marshmallow Fondue 250g	Página 9 de 10

<i>Material extraño (excepto los ácaros)</i>			
Ácaros mortos / Ácaros muertos	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias / Máximo de 5 en la tasa analizó de acuerdo con las recomendaciones de las metodologías	-	AOAC 945.80

Contaminantes Microbiológicos / Contaminantes Microbiológicos

Parâmetro / Parámetro	Limites / límite	Unidade / unidad	Método / Método
Enterobacteriaceae / Enterobacteriaceae	< 10	UFC /g	Compendium ¹
Bolores e leveduras / Moho y levadura	<100	UFC /g	Compendium ¹
Salmonella sp/25g / Salmonella sp/25g	Ausente / Ausente	/25g	Compendium ¹

Características Organolépticas / Características Organolépticas

Parâmetro / Parámetro	Limites / límite	Unidade / unidad	Método / Método
Aspecto / Aspecto	De acordo com o padrão / De acuerdo con el padrón	-	P-QP-LPA
Cor / Color		-	
Odor / Olor		-	
Sabor / Sabor		-	

Contaminantes Inorgânicos / Contaminantes Inorgânicos

Parâmetro / Parámetro	Limites / límite	Unidade / unidad	Método / Método
Arsênio / Arsénio	≤ 0,1	mg/kg	ITAL ²
Cobre / Cobre	≤ 10,00	mg/kg	AOAC 985.35 e 984.27
Cromo/ Cromo	≤ 1,0	mg/kg	
Chumbo / Plomo	≤ 0,1	mg/kg	

Micotoxinas / Micotoxinas

Aflatoxina M1, Aflatoxinas B1, B2, G1, G2, Ocratoxina A, Desoxinivalenol (DON), Fumonisinas (B1+B2), Zearalenona, Patulina avaliadas no processo de homologação de matéria prima / Aflatoxina M1, Aflatoxinas B1, B2, G1, G2, Ocratoxina A, Desoxinivalenol (DON), Fumonisinas (B1+B2), Zearalenona, Patulina evaluadas em el proceso de aprobación de la matéria prima.

Está de acordo com a legislação vigente e apto para o consumo humano / Esta de acuerdo con la legislación vigente y apto para el consumo humano.

¹ DOWNES, F. P. & ITO, K (eds.). 2001. *Compendium of methods for the microbiological examination of foods*, 4th ed. American Public Health Association, Washington, D.C.

² LEBLANC, J. P. & JACKSON, A. L. Dry Ashing Technique for the Determination of Arsenic. *J. O. A. O. C.*, 56(2):383-386, 1973.

As análises físico-químicas, microbiológicas e microscópicas são realizadas por laboratório terceirizado. A água possui um controle específico atendendo à legislação própria vigente. / Los análisis físico-

	The Fini Company	Revisão 00
	Ficha Técnica PA 111250M38201	Data: 09.02.2024
	Produto: Marshmallow Fondue 250g	Página 10 de 10

químicos, microbiológicos y microscópicos son realizados por laboratorio tercerizado. El agua posee un control específico atendiendo a la legislación propia actual.

Projeto Industrial Proyecto Industrial	
Sistema de gestão para qualidade e Segurança de alimentos	Sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria
APPCC	HACCP
BPF	GMP
Logística (armazenamento, transporte) e comercialização.	Logística (almacenamiento, transporte) y comercialización
Seleção e qualificação profissional e Programa de atendimento ao consumidor.	Selección y cualificación profesional y programa de atención al consumidor.
Responsável Técnico: Murilo Brunialti – Gerente de Excelência e Inovação	Responsable técnico: Murilo Brunialti – Gerente de Excelencia e Innovación

Histórico de Revisões/Histórico de Revisiones:

Revisão	Data	Alteração Realizada
00	09.02.2024	Emissão inicial do documento. Laudo de análise Lab. Food FI nº 56005 27/04/21. (e-mail Juliana Martins P&D - RES: Projeto - Marsh Fondue data 07/02/24)

ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROVADO POR:
Natália Francischinelli	Tais Artoni	Amanda Araujo
Assuntos Regulatórios	Assuntos Regulatórios	Jurídico