	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:


<b>Marca</b>	FINI
<b>Categoria</b>	Marshmallows
<b>Nome comercial (Brasil)</b>	Para Fondue
<b>Nombre comercial (Latino America)</b>	Para Fondue
<b>Sabor (Brasil)</b>	SABOR BAUNILHA
<b>Sabor (Latino America)</b>	SABOR A VAINILLA
<b>Advertência/advertencia para imagens/imágenes</b>	IMAGEM/IMÁGEN ILUSTRATIVA
<b>Denominação de venda (Brasil)</b> (altura mínima: 1 mm)	MARSHMALLOWS SABOR BAUNILHA. CONTÉM AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL.
<b>Classificação corante e aroma (Brasil)</b> (altura mínima: 1 mm)	CONTÉM AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL.
<b>Denominación de venta (Latino America)</b>	MARSHMALLOWS SABOR A VAINILLA. CONTIENE AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÉNTICO AL NATURAL.
<b>Classificación colorante y saborizante (Latino America)</b>	CONTIENE AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÉNTICO AL NATURAL.
<b>Peso – bolsa (Brasil)</b>	PESO LÍQ. 250 g
<b>Peso – pacote (Latino America)</b>	CONTENIDO NETO 250 g
<b>Embalagem secundária (Brasil)</b>	Caixa de papelão com 12x250g.
<b>Empaque secundário (Latino America)</b>	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"> <li>Mínimo = 2 mm</li> <li>Máximo = altura dos algarismos</li> </ul>
> 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		
<b>2) Tipografia e alinhamento</b>			
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		
<b>3) Tamanho da fonte</b>			
3.1) Embalagens com área de painel principal igual ou maior que 35cm <sup>2</sup> até 100cm <sup>2</sup>			
Tamanho da fonte	Mínimo	Máximo	
	Não se aplica		9 pontos
3.2) Embalagens com área de painel principal maior que 100cm <sup>2</sup>			
Tamanho da fonte	Mínimo	Máximo	
	9 pontos	15 pontos	
<b>4) Percentual de ocupação da rotulagem nutricional frontal</b>			
4.1) Embalagens com área de painel principal igual ou maior que 35cm <sup>2</sup> até 100cm <sup>2</sup>			
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 <sup>2</sup>			
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	
<b>Para Brasil:</b> <b>Ingredientes – mínimo 1 mm</b> <b>Alergênicos – mínimo 2 mm</b>	<b>INGREDIENTES:</b> XAROPE DE GLICOSE, AÇÚCAR, ÁGUA, GELATINA, AMIDO MODIFICADO E AROMATIZANTE. <b>NÃO CONTÉM GLÚTEN.</b>
<b>Informações para alérgicos (mínimo 2 mm)</b>	-

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

### LISTADO DE INGREDIENTES

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

### Tabela Nutricional/Tabla Nutricional:

#### Modelo Vertical Padrão:

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL/ INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>			
Porções por embalagem / Porciones por paquete: Cerca de 13			
Porção / Porción: 20 g (11 unidades / piezas)			
	<b>100 g</b>	<b>20 g</b>	<b>%VD*</b>
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:**

<b>INFORMAÇÕES ADICIONAIS QUE SERÃO INSERIDAS NO RÓTULO</b> <b>INFORMACIONES ADICIONALES QUE SE ENCUENTRARÁN EN ETIQUETADO</b>	
<b>Conservação - bolsa (Brasil)</b>	<p><b>CONSERVAÇÃO:</b> 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><b>VALIDADE E LOTE:</b> VIDE IMPRESSÃO NO CORPO DA EMBALAGEM.</p>
<b>Conservación - bolsa (Latino America)</b>	<p><b>CONSERVACIÓN:</b> 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><b>VALIDEZ Y LOTE:</b> VÉASE LA IMPRESIÓN EN EL CUERPO DEL ENVASE.</p>
<b>Dica (Brasil)</b>	<p><b>DICA:</b> 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)	<b>SUGERENCIA:</b> ESTE PRODUCTO NO ES RECOMENDADO PARA NIÑOS MENORES DE 03 AÑOS DE EDAD. PARA SEGURIDAD, UN ADULTO DEBE SUPERVISAR EL CONSUMO.

<b>INFORMAÇÕES DE PRODUÇÃO E IMPORTAÇÃO</b> <b>INFORMACIONES DEL FABRICANTE Y IMPORTADORES</b>	
<b>Produzido   Producido por:</b>	<b>PRODUZIDO   PRODUCIDO POR:</b> 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. <b>INDÚSTRIA BRASILEIRA   INDUSTRIA BRASILEÑA.</b>
<b>Importadores:</b>	<b>IMPORTADO POR:</b> INSERIR LISTA COMPLETA DE IMPORTADORES + REGISTROS SANITÁRIOS
<b>Informações de SAC (Brasil):</b>	<b>Fale comigo! E-mail:</b> <a href="mailto:sac@finibr.com">sac@finibr.com</a>
<b>Informaciones de SAC (Latino America):</b>	<b>Habla conmigo! E-mail:</b> <a href="mailto:sac@finibr.com">sac@finibr.com</a>

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

<b>INFORMAÇÕES DE QUALIDADE</b> <b>INFORMACIONES DE CALIDAD</b>	
<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.
<b>Características de processo</b>	Plano APPCC
<b>Características del proceso</b>	Plan HACCP
<b>Modo de preparo</b>	Produto pronto para consumo.
<b>Modo de preparación</b>	Producto listo para el consumo.
<b>Uso pretendido:</b>	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.
<b>Pretención de uso del producto:</b>	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.
<b>Como uso razoavelmente esperado</b>	há o uso em confeitaria como decoração de bolos e similares e disposição para mistura em sorvetes.
<b>Como uso razonablemente esperado</b>	hay el uso en confitería como decoración de pasteles y similares y disposición para mezcla en helados
<b>Amostragem   Muestreo:</b>	2 amostras de retenção.   2 amostras de retenção.
<b>Padrão legal:</b>	Demais requisitos associados ao produto estão disponíveis para consulta em documento controlado pelo sistema de gestão para qualidade e segurança de alimentos.
<b>Padrón legal:</b>	Otros requisitos asociados al producto están disponibles para consulta en documento controlado por el sistema de gestión para calidad y seguridad de alimentos.
<b>Produto isento de registro no Ministério da Saúde no Brasil</b>	

**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:**

<b>Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas / Materias extrañas y microscópicas</b>			
O produto não deve apresentar nenhuma matérias estranhas indicativas de risco à saúde humana (ex.: insetos, parasitos, fragmentos rígidos com diâmetro $\geq 2$ mm e rígidos pontiagudos $\geq 7$ 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 $\geq 2$ mm y rigidez aguda $\geq 7$ mm, fragmentos de vidrio) y otros materiales extraños como suciedad, hongos, cabello humano. y otros animales, artrópodos entre otros.			
<b>Parâmetro / Parámetro</b>	<b>Limites / límite</b>	<b>Unidade / unidad</b>	<b>Método / Método</b>
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 <sup>1</sup>
Bolores e leveduras / Moho y levadura	<100	UFC /g	Compendium <sup>1</sup>
Salmonella sp/25g / Salmonella sp/25g	Ausente / Ausente	/25g	Compendium <sup>1</sup>

#### 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 <sup>2</sup>
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), Fumonisinias (B1+B2), Zearalenona, Patulina avaliadas no processo de homologação de matéria prima / Aflatoxina M1, Aflatoxinas B1, B2, G1, G2, Ocratoxina A, Desoxinivalenol (DON), Fumonisinias (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.

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

<sup>2</sup> LEBLANC, J. P. & JACKSON, A. L. Dry Ashing Techinque 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.*

<b>Projeto Industrial   Proyecto Industrial</b>	
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.
<b>Responsável Técnico:</b> Murilo Brunialti – Gerente de Excelência e Inovação	<b>Responsable técnico:</b> Murilo Brunialti – Gerente de Excelencia e Innovación

**Histórico de Revisões/Histórico de Revisiones:**

<b>Revisão</b>	<b>Data</b>	<b>Alteração Realizada</b>
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)

<b>ELABORADO POR:</b>	<b>REVISADO POR:</b>	<b>APROVADO POR:</b>
Natália Francischinelli	Tais Artoni	Amanda Araujo
Assuntos Regulatórios	Assuntos Regulatórios	Jurídico