

FICHA TÉCNICA - PRODUTOS RAFFINÉE	
Produto: Petit Gateau Doce de Leite 100g	
CÓD. xxx - Petit Gateau Doce de Leite Raffinée 100g - Cx 12	REVISADO: 11/2023 Revisado: Ananda Oliveira Elaborado: Tônia Kawatake

A) Identificação do produto:

- Petit Gateau Doce de Leite 100g
- Contém 1 unidade de 100g
- Linha: Raffinée

B) Identificação da empresa fabricante e distribuidor:

Fabricado em:

- Nome: OC Alimentos Ltda
- Endereço: Av dos Imigrantes, 6001, bloco 2, Jardim Morumbi, Bragança Paulista - SP
CEP: 12926-210
- Tel: (11) 3403-5940
- CNPJ: 30.006.614/0001-41
- IE: 225.296.545.113
- INDÚSTRIA BRASILEIRA
- @raffineealimentos

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: Ovo, doce de leite (leite pasteurizado, açúcar, concentrado proteico do soro do leite em pó, bicarbonato de sódio, enzima lactase, conservante sorbato de potássio), farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, manteiga, aroma artificial de baunilha, e conservante sorbato de potássio.

FICHA TÉCNICA - PRODUTOS RAFFINÉE	
Produto: Petit Gateau Doce de Leite 100g	
CÓD. xxx - Petit Gateau Doce de Leite Raffinée 100g - Cx 12	REVISADO: 11/2023 Revisado: Ananda Oliveira Elaborado: Tônia Kawatake

E) Alergênicos:

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

F) Lactose (caixa alta e negrito)

- **CONTÉM LACTOSE.**

G) Glúten (caixa alta e negrito)

- **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:

- Caixa individual com 1 unidade de 100g - **Peso Líq: 100g**
- Caixa externa c/ 12 unid c/ 100g - **Peso Líq: 1,2kg**

J) Medidas da caixa:

- Material acartonado
- Medidas caixa embarque c/ 40: comprimento 353 mm x largura 183 mm x altura 346 mm
- Modelo tampa facão

FICHA TÉCNICA - PRODUTOS RAFFINÉE	
Produto: Petit Gateau Doce de Leite 100g	
CÓD. xxx - Petit Gateau Doce de Leite Raffinée 100g - Cx 12	REVISADO: 11/2023 Revisado: Ananda Oliveira Elaborado: Tônia Kawatake

- Impressão na parte superior: Logomarca cliente, Produto Congelado, Lupa açúcar adicionado, gordura saturada.
- Impressão nas laterais: Tabela nutricional, ingredientes, alergênicos, alertas de lactose e de glúten no mesmo painel; informações do fabricante e distribuidor, modo de preparo.

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:

Food service (tabela apenas 100g)

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100 g
Valor energético (kcal)	348
Carboidratos (g)	42
Açúcares totais (g)	29
Açúcares adicionados (g)	26
Proteínas (g)	7.5
Gorduras totais (g)	16
Gorduras saturadas (g)	9.3
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	0.4
Sódio (mg)	92

FICHA TÉCNICA - PRODUTOS RAFFINÉE		
Produto: Petit Gateau Doce de Leite 100g		
CÓD. xxx - Petit Gateau Doce de Leite Raffinée 100g - Cx 12		REVISADO: 11/2023 Revisado: Ananda Oliveira Elaborado: Tônia Kawatake

- Caixa externa c/ 12 unid c/ 100g (vertical)

(modelo linear)

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 10			
Porção: 60 g (2/3 de unidade)			
	100 g	60 g	% VD*
Valor energético (kcal)	348	209	10
Carboidratos (g)	42	25	8
Açúcares totais (g)	29	18	
Açúcares adicionados (g)	26	16	32
Proteínas (g)	7.5	4.5	9
Gorduras totais (g)	16	9.8	15
Gorduras saturadas (g)	9.3	5.6	28
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0.4	0.2	1
Sódio (mg)	92	55	3

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
Porções por embalagem: 10 • Porção: 60 g (3/4 de unidade)	
Por 100 g (60 g, %VD*): Valor energético 348 kcal (209 kcal, 10%) • Carboidratos 42 g (25 g, 8%), dos quais Açúcares totais 29 g (18 g), Açúcares adicionados 26 g (16 g, 32%) • Proteínas 7.5 g (4.5 g, 9%) • Gorduras totais 16 g (9.8 g, 15%), das quais Gorduras saturadas 9.3 g (5.6 g, 28%), Gorduras trans 0 g (0 g, 0%) • Fibras alimentares 0.4 g (0.2 g, 1%) • Sódio 92 mg (55 mg, 3%)	
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.	

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.

FICHA TÉCNICA - PRODUTOS RAFFINÉE		
Produto: Petit Gateau Doce de Leite 100g		
CÓD. xxx - Petit Gateau Doce de Leite Raffinée 100g - Cx 12		REVISADO: 11/2023 Revisado: Ananda Oliveira Elaborado: Tônia Kawatake

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):

OBS: Não se aplica. Conforme consta no Anexo XVI da Instrução Normativa nº75 de 2020, "Lista de Alimentos cuja declaração da rotulagem nutricional frontal é vedada", itens:

16. Produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial.

17. Produtos destinados exclusivamente aos serviços de alimentação.

Os petit gateaus vendidos diretamente para a indústria, cuja embalagem não será disponibilizada ao consumidor final, nem em pontos de venda, não deverá apresentar a FOP.

Demais casos, seguir modelos:



N) Modo de Preparo:

Micro-ondas: Levar o produto refrigerado ao micro-ondas, potência alta, por 20 segundos. Acrescentar 5 segundos caso o produto estiver congelado.

Forno convencional: Colocar o produto refrigerado em uma assadeira e levar ao forno pré-aquecido por 8 minutos a 180°C.

Air Fryer: Pré aquecer por 3 minutos a 160°C, levar o produto refrigerado por mais 5 minutos.

O) Código de barras:

FICHA TÉCNICA - PRODUTOS RAFFINÉE	
Produto: Petit Gateau Doce de Leite 100g	
CÓD. xxx - Petit Gateau Doce de Leite Raffinée 100g - Cx 12	REVISADO: 11/2023 Revisado: Ananda Oliveira Elaborado: Tônia Kawatake



EAN 13 - 7898964511297 7
DUN 14 - 17898964511294

P) Embalagem:

- Primária: Blister em PET envolto com cinta papel Klabin duplex laminado 170g;
- Secundária: Acartonado resinado com identificação da marca e produto

Q) Paletização:

- Lastro - 21 cxs
- Empilhamento - 5 cxs
- Número de caixas Pallet - 105 cxs

R) Rastreabilidade:

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

S) Responsável Técnica:

Tônia Kawatake – CRN3 21577 – Nutricionista