



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Adoçante dietético líquido Assugrin Stevia

Código: EP.C22.009

Revisão: 02

Página 1 de 6

1. DADOS GERAIS DA EMPRESA

Razão Social: Enova Foods S/A
FILIAL CATANDUVA
CNPJ 46.948.287/0001-87 - I.E. 260.019.084-117
Endereço: Av. Elias Bauab, 665 – Dist. Ind. José Ant. Boso
CEP: 15.803-155 - Catanduva - SP – Brasil
Telefone: (55) 11 2595 4900
Fábrica: (55) 17 3531 4000

CONTATOS:

Responsável Técnico: Pedro Franciscon
Registro Órgão Competente: CRQ 04365934
Telefone: (55) 11 2595 4922
E-mail: pedro.franciscon@enovafoods.com.br

2. DADOS GERAIS DO PRODUTO

PRODUTO/DENOMINAÇÃO

ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO

MARCA

ASSUGRIN

PESO LÍQUIDO

80 ml

MINISTÉRIO DA SAÚDE

Isento de número do Registro conforme Resolução RDC nº 240 da ANVISA, de 26/07/2018 – Dispõe sobre as categorias de alimentos embalados isentos e com obrigatoriedade de registro sanitário.

CÓDIGO DE BARRAS

ASSUGRIN 12X80ML STEVIA - RDC

GTIN-13: 7.896.405.134

GTIN-14: 17.896.405.131

ITEM SAP

225781 – ASSUGRIN 12X80ML STEVIA - RDC

3. ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO:**3.1 Composição do Produto:**

INGREDIENTES: Água, edulcorantes xarope de sorbitol, sucralose e glicosídeos de esteviol de stevia Reaudiana Bertoni, conservadores benzoato de sódio e metilparabeno e acidulante ácido cítrico.

3.2 Características do Produto e Origem

Líquido límpido, com cor e cheiro característico e de origem vegetal.

3.3 Modo de Preparo

Produto pronto para consumo.

3.4 Prazo de Validade

24 meses

3.5 Condições de Conservação

Manter em local seco e fresco. Após aberto, recomenda-se o consumo do produto em até 90 dias.

3.6 Lote e Validade (Descrição/Identificação)

Lote com numeração sequencial gerado por sistema informatizado.
Marcação feita de acordo com o modelo abaixo:
LXXXXX Val.: DD/MM/AA

3.7 Descrição do processo

O processo é conduzido por bateladas, onde os ingredientes e aditivos são colocados em um misturador. São submetidos à agitação até completa homogeneização dos componentes.

3.8 Uso Pretendido

Produto destinado às populações não sensíveis aos componentes da fórmula, utilizado para adoçar bebidas ou receitas culinárias.

3.9 Dizeres de Rotulagem destinados a populações sensíveis

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Legislações de Referência:

RESOLUÇÃO RDC ANVISA Nº 727, DE 1º DE JULHO DE 2022 - Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados.

LEI ANVISA Nº 10.674, DE 16 DE MAIO DE 2003 - Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e comercializado na embalagem.

3.10 Características Sensoriais e físico-químicas do Produto Final

PARÂMETRO	ESPECIFICAÇÃO
Aspecto	Líquido límpido
Cor	Incolor
Odor	Característico
Sabor	Característico
pH	4,25 a 4,75
Densidade	1,030 a 1,060 g/cm ²
Legislação de Referência: RESOLUÇÃO ANVISA RDC Nº 719, DE 1º DE JULHO DE 2022 – Dispõe sobre os requisitos sanitários das misturas para o preparo de alimentos e dos alimentos prontos para o consumo.	

3.11 Características Microbiológicas do Produto Final

PARÂMETRO	ESPECIFICAÇÃO			
	n	c	m	M
<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	10	10 ²
Legislações de Referência: RESOLUÇÃO ANVISA RDC Nº 724, DE 1º DE JULHO DE 2022 - Dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação. INSTRUÇÃO NORMATIVA ANVISA IN Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022 - Estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.				

3.12 Características Macro E Microscópicas do Produto Final

PARÂMETRO	ESPECIFICAÇÃO
Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido
Ácaros mortos	Máx. 5 na alíquota analisada
Legislação de Referência: RESOLUÇÃO RDC ANVISA Nº 623, DE 09 DE MARÇO DE 2022 - Dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.	

3.13 Contaminantes Inorgânicos do Produto Final

PARÂMETRO	ESPECIFICAÇÃO
Não aplicável	(Produto Final não corresponde às categorias listadas, nem possui ingredientes cujos limites para contaminante inorgânicos estão estabelecidos no anexo da legislação).
Legislações de Referência: RESOLUÇÃO ANVISA RDC Nº 722, DE 1º DE JULHO DE 2022 - Dispõe sobre os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade. INSTRUÇÃO NORMATIVA ANVISA IN Nº 160, DE 1º DE JULHO DE 2022 - Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.	

3.14 Micotoxinas do Produto Final

PARÂMETRO	ESPECIFICAÇÃO
Não aplicável	(Produto Final não corresponde às categorias listadas, nem possui ingredientes cujos limites para contaminante inorgânicos estão estabelecidos no anexo da legislação).
Legislações de Referência: RESOLUÇÃO ANVISA RDC Nº 722, DE 1º DE JULHO DE 2022 - Dispõe sobre os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade. INSTRUÇÃO NORMATIVA ANVISA IN Nº 160, DE 1º DE JULHO DE 2022 - Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.	

3.15 Lactose no Produto Final

LACTOSE	ESPECIFICAÇÃO
Não se aplica	(Declarar se: produto final contém quantidade de lactose superior a 100 mg/100 g)
Legislação de Referência: RESOLUÇÃO RDC ANVISA Nº 727, DE 1º DE JULHO DE 2022 – Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados.	

3.18 Informações Nutricionais

Tabela 1. Tabela nutricional – Assugrin Stevia 80 ml.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 1600			
Porção: 0,05 ml (1gota)			
	100 ml**	0,05 ml	%VD*
Valor energético (kcal)	12	0	0
Carboidratos (g)	4	0	0
Açúcares totais (g)	0	0	0
Não contém quantidades significativas de carboidratos, açúcares adicionados, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibras alimentares e sódio.			
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção			

Legislações de Referência:
RESOLUÇÃO ANVISA RDC Nº 429, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020 - Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.
INSTRUÇÃO NORMATIVA ANVISA IN Nº 75, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020 - Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.

4. ARTE DA EMBALAGEM



Figura 1. Assugrin Stevia 80 ml.

5. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS EMBALAGENS

5.1. Embalagem primária

5.1.1. Tipo de embalagem primária: Frasco

5.1.2. Descrição dos componentes: PET

5.1.3. Processo de impressão: Aplicação de rótulo

5.1.4. Codificação: L. XXXXX Val: DD/MM/YY

5.1.5. Dimensional: (comprimento x largura x altura)

52 x 33 x 150 mm

5.2. Embalagem secundária

NA

Legislação de Referência:

PORTARIA INMETRO Nº 249, DE 09 DE JUNHO DE 2021 - Regulamento técnico metrológico consolidado que estabelece a forma de expressar a indicação quantitativa do conteúdo líquido das mercadorias pré-embaladas.

6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DAS EMBALAGENS DE TRANSPORTE

6.1 Tipo de Embalagem: Caixa de papelão ondulado

6.2 – Quantidade de produtos por embarque:

Total de frascos por caixa: 12 unidades

Peso líquido: 0,96 kg

Peso bruto: 1,37 kg



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Adoçante dietético líquido Assugrin Stevia

Código: EP.C22.009

Revisão: 02

Página 6 de 6

6.3 – Codificação: Código barras, Fabricação, Validade/Lote: DD/MM/YY XXXXX

6.4 – Dimensões Externas (comprimento x largura x altura):

166 x 134 x 172 mm

6.5 - Paletização:

Lastro: 52 caixas

Empilhamento máximo: 7 caixas

Total de caixas em um pallet (PBR): 364 caixas

Altura palete: 1,35 m

7. HISTÓRICO DE REVISÕES

Revisão	Data	Alterações	Elaborador	Revisor	Aprovador
00	11/04/2024	Elaboração do documento.	Carolina Fontes		Leticia Masulck
01	20/08/2024	Alteração do prazo de validade.	Carolina Fontes		Leticia Masulck
02	08/09/2025	Alteração do código e título do documento	Ana Moreira	Davi Santos	Letícia Masulck

Pedro Ivo Viol Franciscan
Gerente de P&D e Qualidade
Responsável Técnico - CRQ 04365934

São Paulo, 20 de agosto de 2024.