



ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA SUSTAP MAIS CHOCOLATE LATA 400g

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Sustap Mais Chocolate Prolev Lata 400g

2. IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR

Razão Social: Prolev do Brasil Ltda.

Endereço da fábrica: Av. Governador Nilo Coelho, s/n – Lote2 – CEP 53520-810 - CNPJ: 05.509.693/0001-66

3. PROCESSO DE FABRICAÇÃO

As matérias-primas são inspecionadas pelo controle de qualidade e, se liberadas, seguem para o processo de separação e pesagem segundo a ordem de produção. Os ingredientes são colocados em um tanque misturador onde permanecem misturando por 45 min. Terminada a mistura, o produto é descarregado em caixa de armazenamento primária, devidamente higienizada segundo as normas vigentes e identificada com o peso líquido e lote para então ser enviada para a linha de envase. O envase é feito em latas de aço galvanizado (padrão alimentício), lacrado em máquina recravadeira e aplicado sobre-tampa plástica, em seguida as latas são rotuladas com rótulo de papel *couchê* com cola tipo *hotmelt* em máquina rotuladeira. A seguir, é feita a marcação da data de fabricação, validade e lote em cada pote individualmente com auxílio de impressora tipo jato (*inkjet*), em seguida, os potes são colocados em caixas de papelão micro ondulado de camada dupla, sendo etiquetadas e lacradas com fita adesiva e dispostas em palete onde aguardam a liberação final do controle de qualidade para só então serem encaminhado para a expedição.

FLUXOGRA RESUMIDO DO PROCESSO





CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

4.1 DENOMINAÇÃO DE VENDA (DESIGNAÇÃO DO PRODUTO)

Mistura em pó para preparo de bebida láctea enriquecida com vitaminas e minerais sabor chocolate.

4.2 COMPOSIÇÃO QUALITATIVA (LISTA DE INGREDIENTES)

Leite em pó desnatado, maltodextrina, cacau em pó, frutooligossacarídeo (FOS), inulina, premix de sais minerais e vitaminas (magnésio, ferro, zinco, cobre, iodo, selênio, manganês, flúor, vitamina A, vitamina D, vitamina B1, vitamina B2, vitamina PP (niacina), ácido pantotênico, vitamina B6 (piridoxina), vitamina B12, vitamina E, vitamina K, biotina e ácido fólico), antiemético fosfato Tricálcico, aromatizante, emulsificante lecitina de soja espessante goma xantana, antioxidante natural ácido ascórbico, edulcorantes artificiais ciclamato de sódio e sacarina sódica e conservador benzoato de sódio. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

4.3 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: Pó fino e uniforme, ausente de grânulos.

Cor: Marrom claro

Odor: característico do produto

Sabor: característico do produto

Textura: própria.

4.4 CARACTERÍSTICAS FÍSICO E QUÍMICAS

PORÇÃO DE 40g do Pó	
Valor Energético	134 kcal
Carboidratos	23 g
Gorduras Totais	1,1 g
Proteínas	8,0 g
Fibras	2,2 g

4.5 CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Materiais microscópicas e macroscópicas prejudiciais à saúde humana..... ausente

* RDC 175 de 08 de Julho de 2003, ANVISA.

4.6 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

*Coliformes a 45°C, NMP/g..... 10²

**Salmonella* sp/25g..... Ausente

*RDC 12 de 02 de Janeiro de 2001, ANVISA.

4.7 CARACTERÍSTICAS ESPECIAIS (CUIDADOS, OBSERVAÇÕES, ADVERTÊNCIAS)

Este produto é processado e embalado garantindo o peso indicado no na embalagem podendo haver redução de volume (compactação) em função do manuseio e/ou transporte. Não Consumir se a embalagem estiver violada.

4.8 ADITIVOS INCORPORADOS

Antiemético fosfato tricálcico e conservador benzoato de sódio.

4.9 CONSERVAÇÃO

Este produto mantém suas principais características se conservado a temperaturas entre 24 e 28°C, deve ser mantido em local seco, ao abrigo da luz e longe de produtos que exalem cheiro.



4.10 PERÍODO DE CONSUMO OU DURAÇÃO

Produto com prazo de validade de 1 ano a partir da data de fabricação. Após aberto, recomenda-se consumir em até 30 dias.

4.11 MODO DE PREPARO

Colocar três colheres de sopa do pó (40g) em meio copo de com leite integral, quente ou frio (não aquecer nem ferver), misturar bem e acrescentar o restante do leite até completar os 200 mL. Se necessário, adoçar a gosto.

5. CONTROLE DE QUALIDADE (Realizado pelo Fornecedor)

5.1 MATÉRIAS PRIMAS

As matérias-primas são analisadas quanto aos parâmetros sensoriais, físico-químicos e microbiológicos através de análises em laboratório terceirizado e contraprova dos laudos enviados pelos fabricantes.

5.2 MATERIAL DE EMBALAGEM

Os materiais de embalagem são avaliados conforme especificações definidas pelo controle de qualidade avaliando-se aspectos metrológicos, microscópicos, esterilidade e aspecto visual.

5.3 DURANTE O PROCESSO

Acompanhamento e inspeção da execução dos POP's, PL's e PTO's para garantir a esterilidade do processo e manutenção das características físico-químicas e microbiológicas do produto.

5.4 PRODUTO FINAL

São feitas avaliações sensoriais (cor, odor e sabor), verificações metrológicas de peso, dimensões característica e rotulagem por equipe treinada.

5.5 INSTALAÇÕES E AMBIENTE

Estrutura é constituída de piso liso e impermeável, sem infiltrações que possam promover o desenvolvimento de infestações. Portas com ante-câmaras, janelas e combogós isolados com tela milimétrica. Área de 1.500 metros quadrados com capacidade produtiva de 88 à 120 ton/mês. Programa para controle ambiental de pragas terceirizado por empresa especializada. Realização de toda higiene dos ambientes, máquinas, equipamentos e utensílios com equipe devidamente treinada.

5.6 IDENTIFICAÇÃO DO LOTE/ FABRICAÇÃO/VALIDADE

As informações de fabricação, validade e lote são impressas na própria embalagem com impressora de termotransferência.

O Lote é constituído por 9 dígitos onde o primeiro representa o dia da semana onde o produto foi fabricado. O segundo, terceiro e quarto dígitos representam sabor do produto. O quinto e sexto dígitos indicam a semana do ano corrente em que o produto foi fabricado. O sétimo e oitavo dígitos representam o ano de fabricação. O nono e último dígitos indicam a ordem da batelada semanal.

Exemplo: **6SMC1512A**

6 - Sexta-feira;

SMC - Sustap Mais Chocolate

15 - Décima quinta semana;

12 - Ano de 2012;

A- primeira batelada da semana 15

Data de Fabricação: apresenta 6 dígitos no formato DD/MM/AA.

Data de Validade: apresenta 6 dígitos no formato DD/MM/AA.



6. APRESENTAÇÃO

6.1 Peso Líquido: 900g.

6.2 Formato da embalagem: Pote com vedação por selo de indução, tampa rosqueada com lacre de segurança e rótulo plano de papel couche aplicado com cola tipo hotmelt.

6.3 Material da embalagem: Polipropileno de alta densidade.

6.4 Código de Barras

EAN: Nº 7897714901869 (Lata)

DUN: Nº 57897714901871 (caixa de embarque)

7. CERTIFICAÇÃO DE EMBALAGEM

Não se aplica.

8. APRESENTAÇÃO FINAL

8.1 Caixas: com 12 latas de 400 g cada

Dimensões:

Altura externa: 147 mm

Largura externa: 311 mm

Comprimento externo: 411 mm

Matéria-prima: papel reciclado em capa craft.

Peso líquido da caixa com 12 unidades: 4,800 kg

Peso bruto da caixa com 12 unidades: 6,250 kg

Peso bruto da unidade: 0,498 kg

8.2 Paletização

Até 1,20m de altura, máximo de 7 camadas com mesa de 8 caixas. Não podem ser colocados paletes sobrepostos.

9. CLASSIFICAÇÃO DE DEFEITOS DE PRODUTOS

a) Defeitos Graves:

- Não conformidade com as especificações legais;
- Presença de ingredientes não declarados;
- Falta de ingredientes declarados;
- Não respeito da quantidade declarada - fora dos limites legais toleráveis;
- Imputação de risco à saúde dos consumidores;
- Grande diferença de especificação;
- Vestígios de deterioração;
- Fermentação, separação de fases, alteração de cor;
- Diferença visível de conteúdo;
- Defeitos pouco graves reiterados.

b) Defeitos Pouco Graves: todos os demais defeitos que não se configurem em defeitos graves, conforme especificado acima.

11. CLASSIFICAÇÃO DE DEFEITOS DA EMBALAGEM



a) Defeitos Graves:

- Desacordo com a lei da rotulagem. Falta, ou má impressão ou erro na informação legal;
- Constituição em desacordo com o especificado. Embalagem não segura;
- Marcas de adulteração muito visíveis (quebra, choque, etc);
- EAN em desacordo com as especificações técnicas;
- EAN (não legível pelo scanner);
- Defeitos pouco graves que se repetem.

b) Defeitos pouco graves:

- Qualquer outro desacordo com as especificações;
- Não conformidade de grafismo ou cor;
- Defeitos de apresentação (anomalias na disposição);
- Defeitos de fabricação (selagem, recravação, etc).

12. REGULAMENTAÇÃO

O órgão regulador é a Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, vinculada ao Ministério da Saúde. Este produto não tem registro conforme Resolução de Diretoria Colegiada - RDC Nº 27/2010.

13 DIZERES DE ROTULAGEM

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA

Informação Nutricional				
Porção de 40g (3 colheres de sopa)				
Quantidade por porção		%VD(*)	180mL de leite integral + porção de 40g do Pó	%VD(*) Leite + Pó
Valor energético	134 kcal = 560 kJ	7	241 kcal = 1009 kJ	12
Carboidratos	23 g	8	32 g	11
Proteínas	8,0 g	16	14 g	18
Gorduras totais	0,77 g	1	6,9 g	12
Gorduras saturadas	0 g	0	2,6 g	12
Gorduras <i>trans</i>	0 g	**	0 g	**
Fibra alimentar	2,2 g	8	0 g	8
Sódio	119 mg	5	172 mg	7

* Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
** Valores diários sem referência.

Abreu e Lima, 09 de março de 2016.

PROLEV DO BRASIL LTDA.
Tec. Resp.: Elisangela Urbano do Nascimento
CRQ – Nº 01.4.040070

Faint, illegible markings or text in the top left corner.





ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA SUSTAP MAIS MORANGO LATA 400g

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Sustap Mais Morango Probene Lata 400g

2. IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR

Razão Social: Probene Foods Ind. e Com. de Alimentos Ltda.

Endereço da fábrica: Av. Governador Nilo Coelho, s/n – Lote2 – CEP 53520-810 - CNPJ: 05.509.693/0001-66

3. PROCESSO DE FABRICAÇÃO

As matérias-primas são inspecionadas pelo controle de qualidade e, se liberadas, seguem para o processo de separação e pesagem segundo a ordem de produção. Os ingredientes são colocados em um tanque misturador onde permanecem misturando por 45 min. Terminada a mistura, o produto é descarregado em caixa de armazenamento primária, devidamente higienizada segundo as normas vigentes e identificada com o peso líquido e lote para então ser enviada para a linha de envase. O envase é feito em latas de aço galvanizado (padrão alimentício), lacrado em máquina recravadeira e aplicado sobre-tampa plástica, em seguida as latas são rotuladas com rótulo de papel *couchê* com cola tipo *hotmelt* em máquina rotuladeira. A seguir, é feita a marcação da data de fabricação, validade e lote em cada pote individualmente com auxílio de impressora tipo jato (*inkjet*), em seguida, os potes são colocados em caixas de papelão micro ondulado de camada dupla, sendo etiquetadas e lacradas com fita adesiva e dispostas em palete onde aguardam a liberação final do controle de qualidade para só então serem encaminhado para a expedição.

FLUXOGRA RESUMIDO DO PROCESSO





Este produto mantém suas principais características se conservado a temperatura entre 24 e 28°C, deve ser mantido em local seco, ao abrigo da luz e longe de produtos que exalem cheiro.

4.10 PERÍODO DE CONSUMO OU DURAÇÃO

Produto com prazo de validade de 1 ano a partir da data de fabricação. Após aberto, recomenda-se consumir em até 30 dias.

4.11 MODO DE PREPARO

Colocar três colheres de sopa do pó (aprox. 35g) em meio copo de com leite integral, quente ou frio (não aquecer nem ferver), misturar bem e acrescentar o restante do leite até completar os 200 mL. Se necessário, adoçar a gosto.

5. CONTROLE DE QUALIDADE (Realizado pelo Fornecedor)

5.1 MATÉRIAS PRIMAS

As matérias-primas são analisadas quanto aos parâmetros sensoriais, físico-químicos e microbiológicos através de análises em laboratório terceirizado e contraprova dos laudos enviados pelos fabricantes.

5.2 MATERIAL DE EMBALAGEM

Os materiais de embalagem são avaliados conforme especificações definidas pelo controle de qualidade avaliando-se aspectos metrológicos, microscópicos, esterilidade e aspecto visual.

5.3 DURANTE O PROCESSO

Acompanhamento e inspeção da execução dos POP's, PL's e PTO's para garantir a esterilidade do processo e manutenção das características físico-químicas e microbiológicas do produto.

5.4 PRODUTO FINAL

São feitas avaliações sensoriais (cor, odor e sabor), verificações metrológicas de peso, dimensões característica e rotulagem por equipe treinada.

5.5 INSTALAÇÕES E AMBIENTE

Estrutura é constituída de piso liso e impermeável, sem infiltrações que possam promover o desenvolvimento de infestações. Portas com ante-câmaras, janelas e combogós isolados com tela milimétrica. Área de 1.500 metros quadrados com capacidade produtiva de 88 à 120 ton/mês. Programa para controle ambiental de pragas terceirizado por empresa especializada. Realização de toda higiene dos ambientes, máquinas, equipamentos e utensílios com equipe devidamente treinada.

5.6 IDENTIFICAÇÃO DO LOTE/ FABRICAÇÃO/VALIDADE

As informações de fabricação, validade e lote são impressas na própria embalagem com impressora de termotransferência.

O Lote é constituído por 9 dígitos onde o primeiro representa o dia da semana onde o produto foi fabricado. O segundo, terceiro e quarto dígitos representam o sabor do produto. O quinto e sexto dígitos indicam a semana do ano corrente em que o produto foi fabricado. O sétimo e oitavo dígitos representam o ano de fabricação. O nono e último dígitos indicam a ordem da batelada semanal.

Exemplo: 6SMM1512A

6 - Sexta-feira;

SMM - Sustap Mais Morango

15 - Décima quinta semana;

12 - Ano de 2012;

A- primeira batelada da semana 15



Data de Fabricação: apresenta 6 dígitos no formato DD/MM/AA.

Data de Validade: apresenta 6 dígitos no formato DD/MM/AA.

6. APRESENTAÇÃO

6.1 Peso Líquido: 400g.

6.2 Formato da embalagem: Lata cilíndrica com vedação por recravação, sobre-tampa e rótulo plano de papel couche aplicado com cola tipo hotmelt.

6.3 Material da embalagem: Lata em aço galvanizado, lacre (da lata) em alumínio e sobre-tampa em polipropileno.

6.4 Código de Barras

EAN: N° 7897714901883 (Lata)

DUN: N° 57897714901895(caixa de embarque)

7. CERTIFICAÇÃO DE EMBALAGEM

Não se aplica.

8. APRESENTAÇÃO FINAL

8.1 Caixas: com 12 latas de 400 g cada

Dimensões:

Altura externa: 147 mm

Largura externa: 311 mm

Comprimento externo: 411 mm

Matéria-prima: papel reciclado em capa craft.

Peso líquido da caixa com 12 unidades: 4,800 kg

Peso bruto da caixa com 12 unidades: 6,250 kg

Peso bruto da unidade: 0,498 kg

8.2 Paletização

Até 1,20m de altura, máximo de 8 camadas com mesa de 8 caixas. Não podem ser colocados paletes sobrepostos.

9. CLASSIFICAÇÃO DE DEFEITOS DE PRODUTOS

a) Defeitos Graves:

- Não conformidade com as especificações legais;
- Presença de ingredientes não declarados;
- Falta de ingredientes declarados;
- Não respeito da quantidade declarada - fora dos limites legais toleráveis;
- Imputação de risco à saúde dos consumidores;
- Grande diferença de especificação;
- Vestígios de deterioração;
- Fermentação, separação de fases, alteração de cor;
- Diferença visível de conteúdo;
- Defeitos pouco graves reiterados.

b) Defeitos Pouco Graves: todos os demais defeitos que não se configurem em defeitos graves, conforme especificado acima.

11. CLASSIFICAÇÃO DE DEFEITOS DA EMBALAGEM**a) Defeitos Graves:**

- Desacordo com a lei da rotulagem. Falta, ou má impressão ou erro na informação legal;
- Constituição em desacordo com o especificado. Embalagem não segura;
- Marcas de adulteração muito visíveis (quebra, choque, etc);
- EAN em desacordo com as especificações técnicas;
- EAN (não legível pelo scanner);
- Defeitos pouco graves que se repetem.

b) Defeitos pouco graves:

- Qualquer outro desacordo com as especificações;
- Não conformidade de grafismo ou cor;
- Defeitos de apresentação (anomalias na disposição);
- Defeitos de fabricação (selagem, recravação, etc).

12. REGULAMENTAÇÃO

O órgão regulador é a Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, vinculada ao Ministério da Saúde. Este produto não tem registro conforme Resolução de Diretoria Colegiada - RDC Nº 27/2010.

13 DIZERES DE ROTULAGEM**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA**

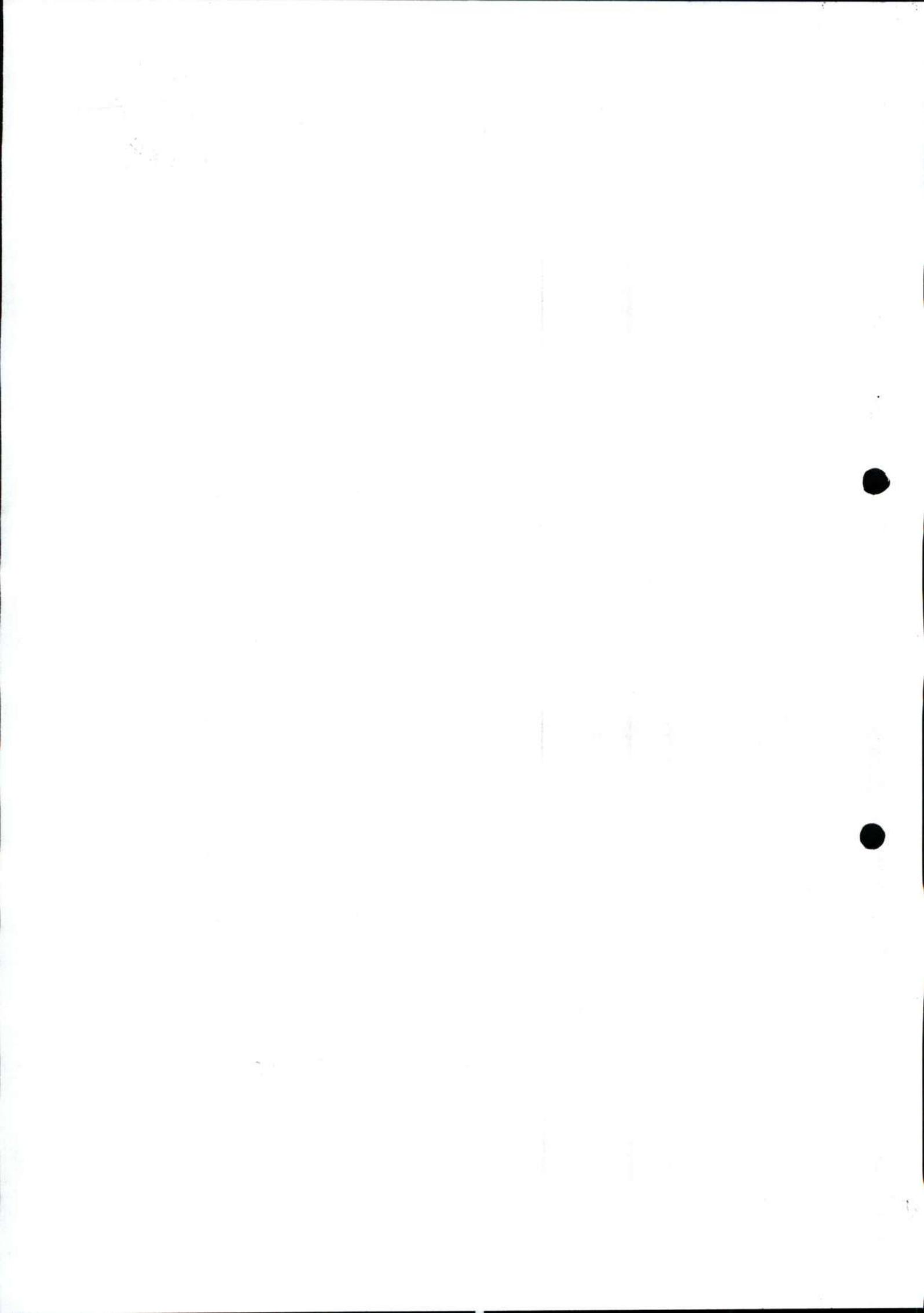
Informação Nutricional Porção de 40g (3 colheres de sopa)				
Quantidade por porção		%VD(*)	180mL de leite integral + porção de 40g do Pó	%VD(*) Leite + Pó
Valor energético	133 kcal = 558 kJ	7	241 kcal = 1009 kJ	12
Carboidratos	24 g	8	32 g	11
Proteínas	8,0 g	16	14 g	18
Gorduras totais	0,77 g	1	6,6 g	12
Gorduras saturadas	0 g	0	2,6 g	12
Gorduras <i>trans</i>	0 g	**	0 g	**
Fibra alimentar	2,1 g	8	2,1 g	8
Sódio	100 mg	4	172 mg	7

* Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
** Valores diários sem referência.

Abreu e Lima, 06 de março de 2018.



PROLEV DO BRASIL LTDA.
Tec. Resp.: Elisangela Urbano do Nascimento
CRQ – Nº 01.4.040070





FICHA TÉCNICA – SUSTAP OLIGOSSACARÍDEO 400g

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Sustap Oligossacarídeos 400g

2. IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR

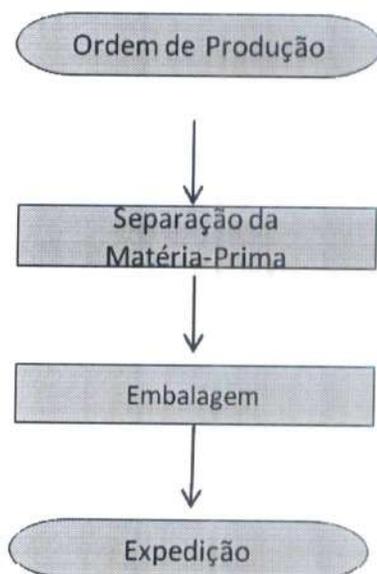
Razão Social: Probene Foods Indústria e Comércio de Alimentos Ltda.

Endereço da fábrica: Av. Governador Nilo Coelho, s/n – Lote2 – CEP 53520-810 - CNPJ: 05.509.693/0001-66

3. PROCESSO DE FABRICAÇÃO

A matéria-prima é separada, inspecionada pelo controle de qualidade e, se liberada, segue para, identificadas com o peso líquido e lote para então serem enviadas para a linha de envase. O envase é feito em Latas, colocando-se a tampa plástica de polipropileno e em seguida rotulada com rótulo de papel com cola tipo *Hotmelt* em máquina rotuladeira. Em seguida é feita a marcação da data de fabricação, validade e lote em cada lata individualmente com impressora tipo jato, em seguida, as latas são colocadas em caixa de papelão etiquetadas e lacradas com fita adesiva e dispostas em palete onde aguardam a liberação final do controle de qualidade para só então ser encaminhado para a expedição.

Fluxograma do Processo





4. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

4.1 DENOMINAÇÃO DE VENDA (DESIGNAÇÃO DO PRODUTO)

Módulo de Oligossacarídeos para nutrição enteral ou oral.

4.2 COMPOSIÇÃO QUALITATIVA (LISTA DE INGREDIENTES)

100% maltodextrina.

4.3 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: Pó

Cor: Branca

Odor: característico do produto.

Sabor: característico do produto.

Textura: própria.

4.4 MODO DE PREPARO / INSTRUÇÕES DE USO

Sustap Oligossacarídeos pode ser utilizado para ser acrescido ou compor uma dieta enteral ou oral, pode ser adicionado a sucos, vitaminas, iogurtes, café com leite, purês, ou outra preparação, de acordo com a necessidade.

Adicione o volume necessário do produto de acordo com a necessidade do paciente e prescrição médica e/ou nutricionista. Adicioná-lo fracionadamente na dieta e misturar até obter uma perfeita homogeneização. Se preferir, utilize um aparelho processador, mixer ou liquidificador.

É proibido seu uso por via parenteral.

4.5 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS

4.5.1

PORÇÃO DE 100g	
Valor Energético	380 Kcal
Sódio	279 mg
Ferro	13 mg
Cálcio	13 mg

4.6 CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Matérias microscópicas e macroscópicas prejudiciais à saúde humana..... ausente
* RDC 175 de 08 de Julho de 2003, ANVISA.

4.7 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

*Bacilos cereus / g 3×10^3
*Coliformes a 45° C, NMP/g..... 10^2
*Salmonella sp/25g Ausente
RDC 12 de 02 de Janeiro de 2001, ANVISA.

4.8 CARACTERÍSTICAS ESPECIAIS (CUIDADOS, OBSERVAÇÕES, ADVERTÊNCIAS)

Este produto é envasado garantindo o peso indicado no rótulo. Entretanto, poderá haver redução de volume (compactação) em função do manuseio e/ou transporte.

PROBENE®

Não Consumir se o lacre estiver violado.

4.9 ADITIVOS INCORPORADOS

N/A.

4.10 CONSERVAÇÃO

Mantenha a embalagem sempre bem fechada, em lugar fresco, sem umidade, ao abrigo da luz e fora do alcance das crianças.

4.11 PERÍODO DE CONSUMO OU DURAÇÃO

Produto com prazo de validade de 1 ano. Após aberto, melhor consumir em até 30 dias.

5. CONTROLE DE QUALIDADE (Realizado pelo Fornecedor)

5.1 MATÉRIAS PRIMAS

As matérias-primas são analisadas quanto aos parâmetros sensoriais, físico-químicos e microbiológicos através de análises em laboratório próprio e contraprova dos laudos enviados pelos fabricantes.

5.2 MATERIAL DE EMBALAGEM

Os materiais de embalagem são avaliados conforme especificações definidas pelo controle de qualidade avaliando-se aspectos metrológicos, microscópicos, esterilidade e aspecto visual.

5.3 DURANTE O PROCESSO

Acompanhamento e inspeção da execução dos POP's, PL's e PTO's para garantir a esterilidade do processo e manutenção das características físico-químicas e microbiológicas do produto.

5.4 PRODUTO FINAL

São feitas avaliações sensoriais (cor, odor e sabor), verificações metrológicas de peso, dimensões característica e rotulagem por equipe treinada.

5.5 INSTALAÇÕES E AMBIENTE

Estrutura é constituída de piso liso e impermeável, sem infiltrações que possam promover o desenvolvimento de infestações. Portas com ante-câmaras, janelas e cobogós isolados com tela milimétrica. Área de 1.500 metros quadrados com capacidade produtiva de 88 à 120 ton/mês. Programa para controle ambiental de pragas terceirizado por empresa especializada e realizamos toda higiene dos ambientes, máquinas, equipamentos e utensílios com equipe devidamente treinada.

5.6 IDENTIFICAÇÃO DO LOTE/ FABRICAÇÃO/VALIDADE

As informações de fabricação, validade e lote são impressas no fundo da embalagem em tinta indelével aplicado com equipamento a jato de tinta. A quantidade mínima por lote é de 1.000 unidades.

O Lote é constituído por 8 dígitos onde o primeiro representa o dia da semana onde o produto foi processado, o segundo e o terceiro, duas letras maiúsculas "S" e "O" respectivamente, são a identificação do produto, neste caso Sustap Oligossacarídeo. Os quarto e quinto dígitos representam a semana do ano corrente em que o produto foi fabricado. Os sexto e sétimo dígitos representam o ano de fabricação. Por fim, o último dígito representa a ordem em da batelada ou processo ao longo da semana corrente.

Exemplo: 4SO2213A

4 – Quarta-Feira;

SE – Sustap Oligossacarídeos;





PROBENE®

22 – Vigésima segunda semana;
13 – Ano de 2013;
A – 1ª batelada ou processo de envase da semana.

Fabricação apresenta 6 dígitos: DD/MM/AA
Validade apresenta 6 dígitos: DD/MM/AA

6. APRESENTAÇÃO

6.1 **Peso Líquido:** 400g.

6.2 **Formato da embalagem:** Forma tubular.

6.3 **Material da embalagem:** Lata em aço.

6.4 **Impressão Rótulo:** Rótulos em papel couchê, Com impressão off-set.

6.5 **Código de Barras**

N° 7897714901890

7. CERTIFICAÇÃO DE EMBALAGEM

Não se aplica.

8. APRESENTAÇÃO FINAL

8.1 **Caixas:** com 12 unidades de 400g

Dimensões:

Altura externa: 130 mm

Largura externa: 310 mm

Comprimento externo: 410 mm

Matéria-prima: papel reciclado em capa craft.

8.2 **Paletização:** Distribuídas em 8 camadas com 8 caixas cada. Não Podem ser colocados pallets sobrepostos.

9. CLASSIFICAÇÃO DE DEFEITOS DE PRODUTOS

a) **Defeitos Graves:**

- Não conformidade com as especificações legais;
- Presença de ingredientes não declarados;
- Falta de ingredientes declarados;
- Não respeito da quantidade declarada - fora dos limites legais toleráveis;
- Imputação de risco à saúde dos consumidores;
- Grande diferença de especificação;
- Vestígios de deterioração;
- Fermentação, separação de fases, alteração de cor;
- Diferença visível de Conteúdo;
- Defeitos pouco graves reiterados.

b) **Defeitos Pouco Graves:** todos os demais defeitos que não se configurem em defeitos graves, conforme especificado acima.

11. CLASSIFICAÇÃO DE DEFEITOS DA EMBALAGEM

a) **Defeitos Graves:**

PROBENE®



- Desacordo com a lei da rotulagem. Falta, má impressão ou erro na informação legal;
- Constituição em desacordo com o especificado. Embalagem não segura;
- Marcas de adulteração muito visíveis (quebra, choque, etc);
- EAN em desacordo com as especificações técnicas;
- EAN (não legível pelo scanner);
- Defeitos pouco graves que se repetem.

b) Defeitos pouco graves:

- Qualquer outro desacordo com as especificações;
- Não conformidade de grafismo ou cor;
- Defeitos de apresentação (anomalias na disposição);
- Defeitos de fabricação (selagem, recravação, etc).

12. REGULAMENTAÇÃO

O órgão regulador é a Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, vinculada ao Ministério da Saúde. Este produto não tem registro conforme Resolução de Diretoria Colegiada - RDC Nº 27, de 06 de agosto de 2010.

13 DIZERES DE ROTULAGEM

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA

Informação Nutricional		
Quantidade por porção de 6g (1/2 colher de sopa)		%VD (*) p/100
Valor Energético	23 kcal = 97 kJ	2
Carboidratos	5,8 g	2
Proteínas	0 g	0
Gorduras Totais	0 g	0
Gorduras Saturadas	0 g	0
Gorduras <i>trans</i>	0 mg	0
Fibra alimentar	0 g	0
Cálcio	0,78 mg	0
Ferro	0,77 mg	5
Sódio	17 mg	1
Osmolalidade (solução a 10%)	100 mOsm/kg de água	
(*)% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000kcal, ou 8.400 kJ. Seus Valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) VD não específico		

Abreu e Lima, 06 de março de 2018.

PROBENE FOODS IND. E COM. DE ALIMENTOS LTDA.

Tec. Resp.: Elisangela Urbano do Nascimento
CRQ – Nº 01.4.040070





PROBENE. Probene Probene Foods Ind. e Com. de Alimentos	Ficha Técnica	
	Elaborado por: Kyssana Silva	Data da Criação: 23/10/2020
	Revisado por: Aldo Santana	Data da Revisão: 26/03/2021
Aprovado por: Fernando Remígio		
Sustap Espessante Clear		

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA SUSTAP ESPESSANTE CLEAR

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Sustap Espessante Clear

2. IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR

Razão Social: Probene Foods Ind. e Com. de Alimentos Ltda.

Endereço da fábrica: Av. Governador Nilo Coelho, s/n – Lote2 – CEP 53520-810 - CNPJ: 05.509.693/0001-66

3. PROCESSO DE FABRICAÇÃO

Assim que é emitida a ordem de produção as matérias primas envolvidas no processo são inspecionadas pelo controle de qualidade e, quando liberadas, seguem para a separação e pesagem. Após a pesagem, as matérias primas são depositadas em tanque misturador (ribbon blender) onde são homogeneizadas durante o tempo pré-definido do processo. Terminada a homogeneização o produto é descarregado em caixa de armazenamento primário, higienizada em concordância com as normas vigentes, e identificada com o nome do produto, a data de fabricação, lote e data de validade para ser enviada à linha de envase. O produto é envasado em lata de aço galvanizado (padrão alimentício), lacrada em máquina recravadeira e vedada com sobre tampa plástica. Em seguida, as latas são rotuladas com papel couchê e colado com cola hotmelt em máquina rotuladeira. Logo após é realizada a marcação de data de fabricação, validade e lote em cada lata com o auxílio de uma impressora do tipo inkjet. Em seguida, as latas são colocadas em caixas de papelão micro ondulado de camada dupla, sendo etiquetadas, lacradas com fita adesiva e dispostas em formação padrão nos pallets onde aguardarão a liberação do controle de qualidade para estocagem e posterior expedição para o mercado.

3.1 FLUXOGRAMA

FLUXOGRAMA RESUMIDO DO PROCESSO:



4. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

4.1 DENOMINAÇÃO DE VENDA (DESIGNAÇÃO DO PRODUTO)

Módulo espessante e gelificante para alimentos.

4.2 COMPOSIÇÃO QUALITATIVA (LISTA DE INGREDIENTES)

Maltodextrina, espessante goma xantana e gelificante cloreto de potássio.
 NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE.

4.3 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: Pó

Cor: Branca

	Ficha Técnica	
	Elaborado por: Kyssana Silva	Data da Criação: 23/10/2020
	Revisado por: Aldo Santana	Data da Revisão: 26/02/2021
	Aprovado por: Fernando Remígio	
Sustap Espessante Clear		

Odor: característico do produto.
 Sabor: característico do produto.
 Textura: própria.

4.4 MODO DE PREPARO / INSTRUÇÕES DE USO

- 1º Utilize a colher medida que acompanha o produto ou a medida do sachê.
- 2º Em um recipiente vazio, adicione primeiramente a quantidade indicada na tabela para obter a consistência de néctar, mel ou pudim.
- 3º Acrescente o líquido a espessar, quente ou frio, e mexa vigorosamente por 30 segundos.
- 4º Deixe o produto em repouso de 3 a 4 minutos, mexa por mais 10 segundos até finalizar a homogeneização. Se preferir, use um mixer ou liquidificador.

Preparo	Néctar	Mel	Pudim
100 mL	1 colher – medida (1,2g) ou 1 sachê	2 colheres – medida (2,4g) ou 2 sachês	3 colheres – medida (3,6g) ou 3 sachês

Se desejar uma consistência mais espessa, acrescente mais ½ medida e misture bem.

4.5 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS

PORÇÃO DE 1,2 g (1 colher-medida ou 1 sachê)	
Valor Energético	3 Kcal
Carboidratos	0,8 g
Sódio	0,2 mg

4.6 CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Matérias microscópicas e macroscópicas prejudiciais à saúde humana..... ausente

* RDC 175 de 08 de Julho de 2003, ANVISA.

4.7 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

*Bacilos cereus /g 3×10^3
 *Coliformes a 45° C, NMP/g..... 10^2
 *Salmonella sp/25g Ausente
 RDC 12 de 02 de Janeiro de 2001, ANVISA.

4.8 CARACTERÍSTICAS ESPECIAIS (CUIDADOS, OBSERVAÇÕES, ADVERTÊNCIAS)

Este produto é envasado garantindo o peso indicado no rótulo. Entretanto, poderá haver redução de volume (compactação) em função do manuseio e/ou transporte.

Não Consumir se o lacre estiver violado.

4.9 ADITIVOS INCORPORADOS

Espessante goma xantana e gelificante cloreto de potássio.

4.10 CONSERVAÇÃO

Mantenha a embalagem sempre bem fechada, em lugar fresco, sem umidade, ao abrigo da luz.

PROBENE. Probene Probene Foods Ind. e Com. de Alimentos	Ficha Técnica	
	Elaborado por: Kyssana Silva	Data da Criação: 28/10/2020
	Revisado por: Aldo Santana	Data da Revisão: 26/02/2021
Aprovado por: Fernando Remígio		
Sustap Espessante Clear		

4.11 PERÍODO DE CONSUMO OU DURAÇÃO

Produto com prazo de validade de 18 meses. Após aberto, melhor consumir em até 30 dias.

5. CONTROLE DE QUALIDADE (Realizado pelo Fornecedor)

5.1 MATÉRIAS PRIMAS

As matérias-primas são analisadas quanto aos parâmetros sensoriais, físico-químicos e microbiológicos através de análises em laboratório próprio e contraprova dos laudos enviados pelos fabricantes.

5.2 MATERIAL DE EMBALAGEM

Os materiais de embalagem são avaliados conforme especificações definidas pelo controle de qualidade avaliando-se aspectos metroológicos, microscópicos, esterilidade e aspecto visual.

5.3 DURANTE O PROCESSO

Acompanhamento e inspeção da execução dos POP's, PL's e PTO's para garantir a esterilidade do processo e manutenção das características físico-químicas e microbiológicas do produto.

5.4 PRODUTO FINAL

São feitas avaliações sensoriais (cor, odor e sabor), verificações metroológicas de peso, dimensões característica e rotulagem por equipe treinada.

5.5 IDENTIFICAÇÃO DO LOTE/ FABRICAÇÃO/VALIDADE

As informações de fabricação, validade e lote são impressas no fundo da embalagem em tinta indelével aplicado com equipamento a jato de tinta. A quantidade mínima por lote é de 1.000 unidades.

O Lote é constituído por 8 dígitos onde o primeiro representa o dia da semana onde o produto foi processado, o segundo e terceiro, duas letras maiúsculas "E" e "C" respectivamente, são a identificação do produto, neste caso Sustap Espessante Clear. Os quinto e sexto dígitos representam a semana do ano corrente em que o produto foi fabricado. Os sétimo e oitavo dígitos representam o ano de fabricação. Por fim, o último dígito representa a ordem em da batelada ou processo ao longo da semana corrente.

Exemplo: 4SEC2220A

4 – Quarta-Feira;
 EC – Sustap Espessante Clear;
 22 – Vigésima segunda semana;
 20 – Ano de 2020;
 A – 1ª batelada ou processo de envase da semana.

Fabricação apresenta 6 dígitos: DD/MM/AA
 Validade apresenta 6 dígitos: DD/MM/AA

6. APRESENTAÇÃO LATA

6.1 Peso Líquido: 125g.

6.2 Formato da embalagem: Forma tubular.

6.3 Material da embalagem: Lata em aço.

6.4 Impressão Rótulo: Rótulos em papel couchê, Com impressão off-set.

 <p>PROBENE Probene Probene Foods Ind. e Com. de Alimentos</p>	Ficha Técnica	
	Elaborado por: Kyssana Silva	Data da Criação: 23/10/2020
	Revisado por: Aldo Santana	Data da Revisão: 26/02/2021
	Aprovado por: Fernando Remígio	
Sustap Espessante Clear		

6.5 Código de Barras

N° 7897714906222

APRESENTAÇÃO SACHÊ

6.1 Peso Líquido: 1,2g.

6.2 Formato da embalagem: Almofada.

6.3 Material da embalagem: Poliéster Químico + BOPP Pérola.

6.4 Código de Barras

N° 7897714906369

7. CERTIFICAÇÃO DE EMBALAGEM

Não se aplica.

8. APRESENTAÇÃO FINAL

8.1 Caixas: com 12 unidades de 125g e caixas com 6 displays com 24 unidades de 1,2g

Dimensões:

Altura externa: 110 mm

Largura externa: 235 mm

Comprimento externo: 315 mm

Matéria-prima: papel reciclado em capa craft.

8.2 Paletização: Distribuídas em 8 camadas com 8 caixas cada. Não podem ser colocados pallets sobrepostos.

9. CLASSIFICAÇÃO DE DEFEITOS DE PRODUTOS

a) Defeitos Graves:

- Não conformidade com as especificações legais;
- Presença de ingredientes não declarados;
- Falta de ingredientes declarados;
- Não respeito da quantidade declarada - fora dos limites legais toleráveis;
- Imputação de risco à saúde dos consumidores;
- Grande diferença de especificação;
- Vestígios de deterioração;
- Fermentação, separação de fases, alteração de cor;
- Diferença visível de Conteúdo;
- Defeitos pouco graves reiterados.

b) Defeitos Pouco Graves: todos os demais defeitos que não se configurem em defeitos graves, conforme especificado acima.

10. CLASSIFICAÇÃO DE DEFEITOS DA EMBALAGEM

a) Defeitos Graves:

- Desacordo com a lei da rotulagem. Falta, má impressão ou erro na informação legal;
- Constituição em desacordo com o especificado. Embalagem não segura;
- Marcas de adulteração muito visíveis (quebra, choque, etc);
- EAN em desacordo com as especificações técnicas;

PROBENE. Probene Probene Foods Ind. e Com. de Alimentos	Ficha Técnica	
	Elaborado por: Kyssana Silva	Data da Criação: 23/10/2020
	Revisado por: Aldo Santana	Data da Revisão: 09/02/2024
Sustap Espessante Clear		

- EAN (não legível pelo scanner);
- Defeitos pouco graves que se repetem.

b) Defeitos pouco graves:

- Qualquer outro desacordo com as especificações;
- Não conformidade de grafismo ou cor;
- Defeitos de apresentação (anomalias na disposição);
- Defeitos de fabricação (selagem, recravação, etc).

11. REGULAMENTAÇÃO

O órgão regulador é a Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, vinculada ao Ministério da Saúde. Este produto não tem registro conforme Resolução de Diretoria Colegiada - RDC Nº 27/2010.

12. DIZERES DE ROTULAGEM

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA

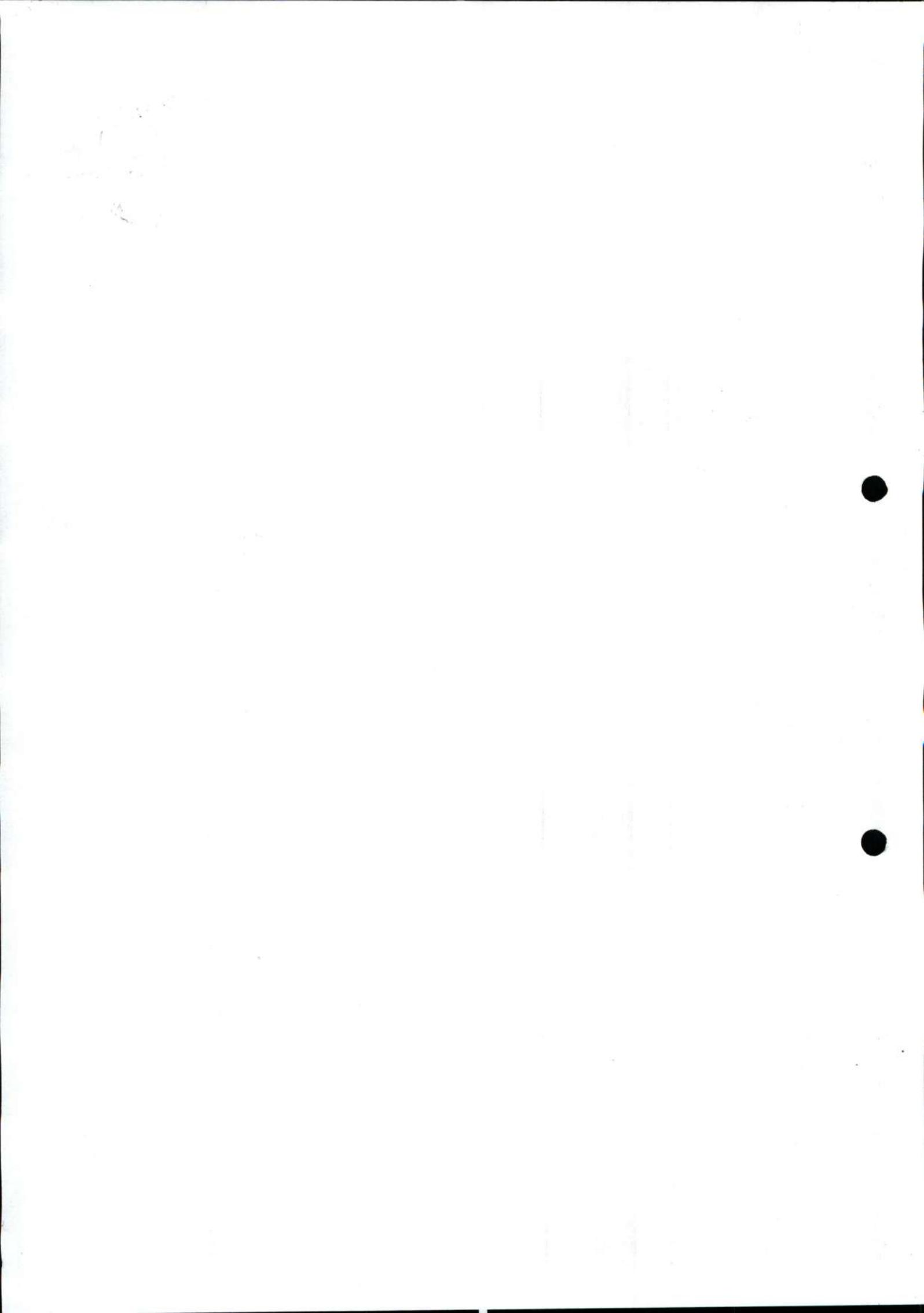
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL						
Quantidade por porção	1,2g (1 colher medida ou 1 sachê)	% VD(*)	2,4g (2 colheres medida ou 2 sachês)	%VD(*)	3,6g (3 colheres medida ou 3 sachês)	%VD(*)
Valor energético	3 kcal = 14 kJ	0	7 kcal = 27 kJ	0	10 kcal = 41 kJ	0
Carboidratos	0,8 g	0	1,6 g	1	2,4 g	1
Proteínas	0 g	0	0 g	0	0 g	0
Gorduras totais	0 g	0	0 g	0	0 g	0
Gorduras saturadas	0 g	0	0 g	0	0 g	0
Gorduras <i>trans</i>	0 g	**	0 g	0	0 g	0
Fibra alimentar	0,3 g	1	0,6 g	2	0,9 g	4
Sódio	0,2 mg	0	0,5 mg	0	0,7 mg	0

(*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) Valor Diário de referência não especificado.

Abreu e Lima, 23 de Outubro de 2020.



PROBENE FOODS IND. E COM. DE ALIMENTOS LTDA.
 Tec. Resp.: José Aldo Fernandes de Santana
 CRQ I Região 01.300.394



ADVERTÊNCIA

Este texto não substitui o publicado no Diário Oficial da União



Ministério da Saúde
Agência Nacional de Vigilância Sanitária



RESOLUÇÃO - RDC Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010

Dispõe sobre as categorias de alimentos e embalagens isentos e com obrigatoriedade de registro sanitário.

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso da atribuição que lhe confere o inciso IV do art. 11 do Regulamento aprovado pelo Decreto Nº 3.029, de 16 de abril de 1999, e tendo em vista o disposto no inciso II e nos §§ 1º e 3º do art. 54 do Regimento Interno aprovado nos termos do Anexo I da Portaria Nº 354 da ANVISA, de 11 de agosto de 2006, republicada no DOU de 21 de agosto de 2006, e a Consulta Pública Nº 95, de 21 de dezembro de 2009, publicada no Diário Oficial da União Nº 244 de 22 de dezembro de 2009, em reunião realizada em 5 de agosto de 2010, adota a seguinte Resolução da Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:

Art. 1º Fica aprovado o Regulamento Técnico que estabelece as categorias de alimentos e embalagens isentos de registro sanitário e as categorias de alimentos e embalagens com obrigatoriedade de registro sanitário, conforme os Anexos I e II desta Resolução.

Art. 2º As empresas que detêm o número de registro de produtos que, de acordo com esta Resolução, passam a ser isentos, podem, optativamente, usá-lo na rotulagem de seu respectivos produto, até o término do estoque de embalagem ou até a data do vencimento do registro.

Art. 3º O descumprimento das disposições contidas nesta Resolução constitui infração sanitária, nos termos da Lei Nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, sem prejuízo das responsabilidades civil, administrativa e penal cabíveis.

Art. 4º Ficam revogados o item 8.2 do Anexo da Resolução 23, de 15 de março de 2000 e a Resolução da Diretoria Colegiada da ANVISA - RDC Nº 278, de 22 de setembro de 2005.

Art. 5º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

DIRCEU RAPOSO DE MELLO

ANEXO I

ALIMENTOS E EMBALAGENS ISENTOS DA OBRIGATORIEDADE DE REGISTRO SANITÁRIO

CÓDIGO	CATEGORIA
100115	açúcares e produtos para adoçar (1)
4200047	aditivos alimentares (2)
4100114	adoçantes dietéticos
4300164	águas adicionadas de sais
4200020	água mineral natural e água natural
4200038	alimentos e bebidas com informação nutricional complementar



4300083	ALIMENTOS PARA CONTROLE DE PESO
4300078	ALIMENTOS PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE NUTRIENTES
4300086	ALIMENTOS PARA DIETAS COM INGESTÃO CONTROLADA DE AÇÚCARES
4300088	ALIMENTOS PARA GESTANTES E NUTRIZES
4300087	ALIMENTOS PARA IDOSOS
4300085	ALIMENTOS PARA ATLETAS
4300167	BALAS, BOMBONS E GOMAS DE MASCAR
4100018	CAFÉ, CEVADA, CHÁ, ERVA-MATE E PRODUTOS SOLÚVEIS
4100166	CHOCOLATE E PRODUTOS DE CACAU
4200055	COADJUVANTES DE TECNOLOGIA (3)
4200071	EMBALAGENS
4300194	ENZIMAS E PREPARAÇÕES ENZIMÁTICAS (4)
4100042	ESPECIARIAS, TEMPEROS E MOLHOS
4200012	GELADOS COMESTÍVEIS E PREPARADOS PARA GELADOS COMESTÍVEIS
4200123	GELO
4200098	MISTURAS PARA O PREPARO DE ALIMENTOS E ALIMENTOS PRONTOS PARA O CONSUMO
4100158	ÓLEOS VEGETAIS, GORDURAS VEGETAIS E CREME VEGETAL
4300151	PRODUTOS DE CEREAIS, AMIDOS, FARINHAS E FARELOS
4300196	PRODUTOS PROTÉICOS DE ORIGEM VEGETAL
4100077	PRODUTOS DE VEGETAIS (EXCETO PALMITO), PRODUTOS DE FRUTAS E COGUMELOS COMESTÍVEIS (5)

4000009	VEGETAIS EM CONSERVA (PALMITO)
4100204	SAL
4200101	SAL HIPOSSÓDICO / SUCEDÂNEOS DO SAL
4300041	SUPLEMENTO VITAMÍNICO E OU MINERAL



Observações:

- (1) Adoçante de Mesa - desde que os edulcorantes e veículos estejam previstos em Regulamentos Técnicos específicos.
- (2) Todos os aditivos alimentares devem estar previstos em regulamento técnico específico.
Estão incluídos os fermentos químicos.
- (3) Incluindo os fermentos biológicos e as culturas microbianas.
- (4) Enzimas e preparações enzimáticas - desde que previstas em Regulamentos Técnicos específicos, inclusive suas fontes de obtenção, e que atendam às especificações estabelecidas nestes regulamentos.
- (5) Cogumelos Comestíveis - nas formas de apresentação: inteiras, fragmentadas, moídas e em conserva.

ANEXO II

ALIMENTOS E EMBALAGENS COM OBRIGATORIEDADE DE REGISTRO SANITÁRIO

CÓDIGO	CATEGORIA
4300032	ALIMENTOS COM ALEGAÇÕES DE PROPRIEDADE FUNCIONAL E OU DE SAÚDE
4300033	ALIMENTOS INFANTIS
4200081	ALIMENTOS PARA NUTRIÇÃO ENTERAL
4300031	EMBALAGENS NOVAS TECNOLOGIAS (RECICLADAS)
4300030	NOVOS ALIMENTOS E NOVOS INGREDIENTES
4300090	SUBSTÂNCIAS BIOATIVAS E PROBIÓTICOS ISOLADOS COM ALEGAÇÃO DE PROPRIEDADES FUNCIONAL E OU DE SAÚDE





Olá Tatiane



LEGISLAÇÃO SANITÁRIA

Home » Legislação Sanitária » Brasil: Legislação Sanitária do Brasil

Fonte: [A](#) [A](#) [A](#) [A](#)

RESOLUÇÃO - RDC Nº 240, DE 26 DE JULHO DE 2018

DOU DE 27/07/2018

Altera a Resolução - RDC nº 27, de 6 de agosto de 2010, que dispõe sobre as categorias de alimentos e embalagens isentos e com obrigatoriedade de registro sanitário.

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso das atribuições que lhe foram conferidas pelo art. 15, III e IV aliado ao art. 7º, III e IV, da Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, e ao art. 53, V, §§ 1º e 3º do Regimento Interno aprovado nos termos do Anexo I da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 61, de 3 de fevereiro de 2016, resolve adotar a seguinte Resolução da Diretoria Colegiada, conforme deliberado em reunião realizada em 17 de julho de 2018, e eu, Diretor-Presidente Substituto, determino a sua publicação.

Art. 1º A ementa da Resolução - RDC nº 27, de 6 de agosto de 2010, passa a vigorar com a seguinte redação:

"Estabelece as categorias de alimentos e embalagens dispensadas e com obrigatoriedade de registro sanitário". (NR)

Art. 2º O art. 1º da Resolução - RDC nº 27, de 2010, passa a vigorar com a seguinte redação:

"Art. 1º Esta Resolução estabelece as categorias de alimentos e embalagens dispensadas e com obrigatoriedade de registro sanitário". (NR)

Art. 3º O art. 2º da Resolução - RDC nº 27, de 2010, passa a vigorar com a seguinte redação:

"Art. 2º A empresa que detém o registro de produtos que, de acordo com esta Resolução, passam a ser dispensados da obrigatoriedade de registro, podem utilizar rotulagem contendo o número do registro concedido até a data do vencimento do registro ou até o final do estoque existente de embalagem deste produto". (NR)

Art. 4º O Anexo I da Resolução - RDC nº 27, de 2010, passa a vigorar na forma do Anexo I desta Resolução.

Art. 5º O Anexo II da Resolução - RDC nº 27, de 2010, passa a vigorar na forma do Anexo II desta Resolução.

Art. 6º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

FERNANDO MENDES GARCIA NETO

ANEXO I - ALIMENTOS E EMBALAGENS DISPENSADOS DA OBRIGATORIEDADE DE REGISTRO SANITÁRIO

Código	Categoria
100115	Açúcares e produtos para adoçar (1)



200047	Aditivos alimentares (2)
4100114	Adoçantes dietéticos
4300164	Águas adicionadas de sais
4200020	Água mineral natural e água natural
4300083	Alimentos para controle de peso
4300078	Alimentos para dietas com restrição de nutrientes
4300086	Alimentos para dietas com ingestão controlada de açúcares
4300087	Alimentos para idosos
4300167	Bala, bombons e gomas de mascar
4100018	Café, cevada, chá, erva-mate e produtos solúveis
4100166	Chocolate e produtos de cacau
4200055	Coadjuvantes de tecnologia (3)
4200071	Embalagens
4300194	Enzimas e preparações enzimáticas (4)
4100042	Especiarias, temperos e molhos
4200012	Gelados comestíveis e preparados para gelados comestíveis
4200123	Gelo
4200098	Mistura para o preparo de alimentos e alimentos prontos para o consumo
4100158	Óleos vegetais, gorduras vegetais e creme vegetal
4300151	Produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos
4300196	Produtos proteicos de origem vegetal
4100077	Produtos de vegetais (exceto palmito), produtos de frutas e cogumelos comestíveis (5)
4000009	Vegetais em conserva (palmito)
4100204	Sal
4200101	Sal hipossódico/sucedâneos do sal

4300041 Suplementos alimentares (6)



Observações:

- (1) Adoçante de Mesa - desde que os edulcorantes e veículos estejam previstos em Regulamentos Técnicos específicos.
- (2) Todos os aditivos alimentares devem estar previstos em regulamento técnico específico. Estão incluídos os fermentos químicos.
- (3) Incluindo os fermentos biológicos e as culturas microbianas.
- (4) Enzimas e preparações enzimáticas - desde que previstas em Regulamentos Técnicos específicos, inclusive suas fontes de obtenção, e que atendam às especificações estabelecidas nestes regulamentos.
- (5) Cogumelos Comestíveis - nas formas de apresentação: inteiras, fragmentadas, moldas e em conserva.
- (6) Exceto os suplementos alimentares contendo enzimas ou probióticos.

ANEXO II - ALIMENTOS E EMBALAGENS COM OBRIGATORIEDADE DE REGISTRO SANITÁRIO

Código	Categoria
4300032	Alimentos com alegações de propriedade funcional e ou de saúde
4300033	Alimentos infantis
4200081	Fórmulas para nutrição enteral
4300031	Embalagens novas tecnologias (recicladas)
4300030	Novos alimentos e novos ingredientes
4300090	Suplementos alimentares contendo enzimas ou probióticos

27/07/2018 10:31 , Tatiane de Moraes Almeida

Health Environment Legal Prevention & Safety - Optionline Editora EIRELI

[voltar](#)
[refazer busca](#)

© 2002-2018 - Health Environment Legal Prevention & Safety - Optionline Editora EIRELI - Todos os direitos reservados

Acessar no idioma: [Português](#) | [Español](#) | [English](#)