

## CRITÉRIOS PARA RÓTULO NUTRICIONAL

### AÇAÍ PREMIUM BANANA

**\* O CÁLCULO DA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL FOI REALIZADO DE ACORDO COM AS INFORMAÇÕES ENVIADAS PELO SOLICITANTE - FICHAS TÉCNICAS E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS DOS PRODUTOS UTILIZADOS.**

#### 1) LAYOUT INFORMAÇÃO NUTRICIONAL – EMBALAGEM DE 1 LITRO (900 G)

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção por embalagem: 15 Porção: 60 g (1 bola)			
	100 g	60 g	% VD*
Valor energético (kcal)	128	77	4
Carboidratos (g)	28	17	6
Açúcares totais (g)	23	14	
Açúcares adicionados (g)	23	14	28
Proteínas (g)	0	0	0
Gorduras totais (g)	2	1,2	2
Gorduras saturadas (g)	0,6	0,4	2
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	2,5	1,5	6
Sódio (mg)	0	0	0
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção			



COLORIDO ARTIFICIALMENTE



CONTÉM MILHO TRANSGÊNICO

**Ingredientes:** Polpa de açaí, água, açúcar, açúcar líquido invertido, melhorador de cremosidade (dextrose, açúcar, amido e maltodextrina), pó para gelados comestíveis sabor banana (açúcar, amido de milho (*Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes*, *Agrobacterium tumefaciens*, *Zea mays*, *Sphingobium herbicidovorans*, *Diabrotica virgifera*, *Dicossoma sp*, *Thermococcales spp.*, *Bacillus subtilis*, *Stenotrophomonas maltophilia*), aromatizante sintético idêntico ao natural, corantes artificiais: INS 110 e **amarelo tartrazina (INS 102)**), extrato natural de guaraná, aroma idêntico natural guaraná, mistura de corantes artificiais alimentícios (maltodextrina, corantes INS 123 e INS 133 e antiumectante INS 551), ácido cítrico e estabilizantes e emulsificantes INS 415, INS 412 e INS 466. Contém sulfito.

**NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

**ALÉRGICOS: PODE CONTER LEITE.**

## 2) REQUISITOS DE DECLARAÇÃO DOS ALÉRGICOS

A declaração de alérgicos devem estar agrupadas imediatamente **após ou abaixo da lista de ingredientes** e com caracteres legíveis que atendam aos seguintes requisitos de declaração:

I - caixa alta;

II - negrito;

III - cor contrastante com o fundo do rótulo; e

IV - altura mínima de 2 mm e nunca inferior à altura de letra utilizada na lista de ingredientes.

A declaração não pode estar disposta em locais encobertos, removíveis pela abertura do lacre ou de difícil visualização, como áreas de selagem e de torção.

No caso das embalagens com área de painel principal igual ou inferior a 100 cm<sup>2</sup>, a altura mínima dos caracteres é de 1 mm.

REFERÊNCIA: RESOLUÇÃO– RDC No 727, DE 01 DE JULHO DE 2022 - Art. 15.

## 3) REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA FORMATAÇÃO DA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

**EMPREGAR CARACTERES E LINHAS DE COR 100% PRETA APLICADOS EM FUNDO BRANCO**

Parâmetros de formatação		Requisitos para formatação
Altura das linhas na grade interna		Todas as linhas devem ter mesma altura.
Indentação		Referência: letra "n", em caixa baixa, com mesmo tipo de fonte e corpo tipográfico usado para o nome dos constituintes. Primeiro nível: recuo igual "n". Segundo nível: recuo igual a "nn". Terceiro nível: recuo igual a "nnn".
Símbolo separador dos subtítulos (modelo vertical quebrado)		Fonte: texto normal. Subconjunto: Formas geométricas. Nome: Black Circle.
Tipografia e alinhamento	<b>Formatação Padrão</b>	<b>Formatação Reduzida</b>
Tipos de fonte	Arial Helvetica	Arial Helvetica Arial Narrow Helvetica Condensed

Tipografia do título "INFORMAÇÃO NUTRICIONAL"	Estilo: negrito (bold), caixa alta. Corpo: 10 pt. Alinhamento: centralizado.	Estilo: negrito (bold), caixa alta. Corpo: 8 pt. Alinhamento: centralizado.
Tipografia dos subtítulos: "Porções por embalagem:" e "Porção: Xg ou ml (medida caseira)"	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 8 pt. Alinhamento: centralizado	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 6 pt. Alinhamento: centralizado.
Tipografia dos títulos das colunas: "100g", "Xg ou ml" e "%VD*"	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 8 pt. Alinhamento horizontal e vertical: centralizado.	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 6 pt. Alinhamento horizontal e vertical: centralizado.
Tipografia do nome dos constituintes	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 8 pt. Alinhamento horizontal: à esquerda. Alinhamento vertical: centralizado.	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 6 pt. Alinhamento horizontal: à esquerda. Alinhamento vertical: centralizado.
Tipografia dos valores nutricionais	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 8 pt. Alinhamento horizontal e vertical: centralizado.	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 8 pt. 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: 6 pt. Alinhamento horizontal: à esquerda.	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 6 pt. 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: 6 pt. Alinhamento horizontal: à esquerda.	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Tamanho da fonte: 6 pt. Alinhamento horizontal: à esquerda.

REFERÊNCIA: INSTRUÇÃO NORMATIVA-IN Nº 75, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020 - ANEXO XII

#### 4) REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA FORMATAÇÃO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL

**A declaração é opcional para os seguintes produtos:**

I - alimentos em embalagens com área de painel principal inferior a 35 cm<sup>2</sup>;

- II - alimentos embalados nos pontos de venda a pedido do consumidor; e
- III - alimentos embalados que sejam preparados ou fracionados e comercializados no próprio estabelecimento.

**A declaração da rotulagem nutricional frontal deve:**

- I - ser realizada empregando-se impressão em cor 100% preta num fundo branco;
- II - estar localizada na metade superior do painel principal, em uma única superfície contínua;
- III - 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.**

<b>1. Posicionamento e relações de tamanho, espessura e distância</b>	
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 cantos arredondados.
Margem interna	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.
Elemento de conexão entre o cabo e a circunferência da lupa	Comprimento: 1,2Z. Espessura: 1,5Z.
<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 2Y da borda direita.	
Tipografia do bloco informativo "AÇÚCAR ADICIONADO"		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 35 cm 2 até 100 cm 2			
Tamanho da fonte	Mínimo	Máximo	
	Não se aplica.	9 pontos.	
3.2 Embalagens com área painel principal maior que 100 cm 2			
Tamanho da fonte	Mínimo	Máximo	
	9 pontos.	15 pontos.	
4. Percentual de ocupação rotulagem nutricional frontal			
4.1 - Embalagens com área de painel principal igual ou maior que 35 cm 2 até 100 cm 2			
Quantidade de blocos informativos	2 blocos	3 blocos	4 blocos
Percentual de ocupação	3,5%	5,25%	7%
4.1 - Embalagens com área de painel principal maior que 100 cm 2			
Quantidade de blocos informativos	2 blocos	3 blocos	4 blocos
Percentual de ocupação	2%	3%	4%

