

## CRITÉRIOS PARA RÓTULO NUTRICIONAL

### MASSA LEITE NINHO TRUFADO

**\* 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 220 ML (110 G)

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção por embalagem: Cerca de 2 Porção: 60 g (1 bola)			
	100 g	60 g	% VD*
Valor energético (kcal)	143	86	4
Carboidratos (g)	23	14	5
Açúcares totais (g)	19	11	
Açúcares adicionados (g)	18	11	22
Proteínas (g)	0,9	0,5	1
Gorduras totais (g)	4,8	2,9	4
Gorduras saturadas (g)	2,7	1,6	8
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,1	0,7	3
Sódio (mg)	68	41	2
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção			



COLORIDO ARTIFICIALMENTE



CONTÉM MILHO TRANSGÊNICO

**Ingredientes:** Água, leite, açúcar, glucose, gordura vegetal de palma, melhorador de textura (gordura vegetal, maltodextrina, caseinato de sódio, emulsificantes INS 472b e INS 471, regulador de acidez INS 339ii, estabilizantes INS 401 e INS 466, antioxidante INS 321), emulsificante (INS 471, INS 470, INS 491 e INS 435), estabilizante (espessantes INS 412, INS 415 e INS 466) e sabor artificial leitinho (açúcar, proteína láctea, amido de milho (*Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes*, *Agrobacterium tumefaciens*, *Zea mays*, *Sphingobium herbicidovorans*, *Diabrotica virgifera*, *Dicossoma sp*, *Thermococcales spp.*, *Bacillus subtilis*, *Stenotrophomonas maltophilia*), sal, acidulante INS 330, aromatizante sintético idêntico ao natural, regulador de acidez INS 297, antieméticos INS 341iii e INS 551 e **corante artificial: amarelo tartrazina (INS 102)**) e variegato trufa (açúcar, gordura vegetal, cacau em pó, soro de leite em pó, castanha-do-Pará, leite em pó, sal, emulsificante lecitina de soja e aromatizante). Contém sulfito.

**CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.**

**ALÉRGICOS: CONTEM LEITE E DERIVADOS, CASTANHA-DO-PARÁ E DERIVADOS DA SOJA. PODE CONTER AMENDOIM, AMÊNDOA, AVELÃ, CASTANHA-DE-CAJU E DERIVADOS DE CEVADA.**

## **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	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: 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.	
2. Tipografia e alinhamento			
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%

