

CRITÉRIOS PARA RÓTULO NUTRICIONAL

PALETA LEITE NINHO TRUFADA

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

LAYOUT INFORMAÇÃO NUTRICIONAL - EMBALAGEM DE 1 UNIDADE 1)

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção: 120 g (1 unidade)

1 orção. 120 g (1 difidado)				
	100 g	120 g	% VD*	
Valor energético (kcal)	243	291	15	
Carboidratos (g)	28	33	11	
Açúcares totais (g)	24	29		
Açúcares adicionados (g)	23	28	56	
Proteínas (g)	2,1	2,5	5	
Gorduras totais (g)	13	16	25	
Gorduras saturadas (g)	4,1	4,9	25	
Gordura trans (g)	0	0	0	
Fibras alimentares (g)	1,9	2,3	9	
Sódio (mg)	68	81	4	
* Porcontual de valeres diáries fornes	idos nola no	roão		

Percentual de valores diários fornecidos pela porção



COLORIDO ARTIFICIALMENTE



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), sabor artificial leitinho (açúcar, proteína láctea, amido de milho (Bacillus thuringiensis, Streptomyces viridochromogenes, Agrobacterium tumefaciens, Zea mays, Sphingobium herbicidorovans, Diabrotica virgifera, Dicossoma sp., Thermoccocales spp., Bacillus substilis, Stenotrophomonas maltophilia), sal, acidulante INS 330, aromatizante sintético idêntico ao natural, regulador de acidez INS 297, antiumectantes 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 cm2, 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 cm2;
- 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.

1. Posicionamento e relações de tamanho, espessura e distância				
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 Estilo: ADICIONADO" Alinha		or da fonte: branca, em fundo preto. Estilo: negrito (bold), caixa alta. Alinhamento vertical e horizontal: entralizado.					
3. Tamanho da fonte		1					
3.1 Embalagens com á cm 2	rea de painel pr	incipal	igual ou	maior que 3	5 cm 2 até 100		
Tamanho da fonte	Mínimo		Máximo				
	Não se aplica.		9 pontos.				
3.2 Embalagens com á	rea painel princ	ipal ma	aior que 1	100 cm 2			
Tamanho da fonte	Mínimo	Mínimo		Máximo			
	9 pontos.		15 pontos.				
4. Percentual de ocupação rotulagem nutricional frontal							
4.1 - Embalagens com cm 2	área de painel μ	orincipa	al igual o	u maior que	35 cm 2 até 100		
Quantidade de blocos informativos	2 blocos 3 blocos		i	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%		

