

### CRITÉRIOS PARA RÓTULO NUTRICIONAL

### MASSA OVOMALTINE

\* 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 500 ML (250 G)

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção por embalagem: Cerca de 4

Porção: 60 g (1 bola)

	100 g	60 g	% VD*
Valor energético (kcal)	143	86	4
Carboidratos (g)	23	14	5
Açúcares totais (g)	17	10	
Açúcares adicionados (g)	17	10	20
Proteínas (g)	0,7	0	0
Gorduras totais (g)	4,7	2,8	4
Gorduras saturadas (g)	2,6	1,6	8
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	27	16	1
* Percentual de valores diários forned	idos pela po	rção	



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), flocos crocantes (açúcar, extrato de cereal (cevada e malte), glucose, cacau em pó, sal, canela, emulsificante lecitina de soja, antiumectante fosfato tricálcico, regulador de acidez INS 500i e aroma natural de baunilha) e variegato flocos maltados (gordura vegetal, açúcar, flocos de chocolate crocante (açúcar, extrato de cereal (cevada e malte), xarope de glicose, cacau em pó, fosfato tricálcico, mix de vitaminas e minerais (fumarato ferroso, niacina, sulfato de zinco, vitaminas B1, B2, B6 e A, ácido fólico e vitamina D), sal, canela, emulsificante lecitina de soja, regulador de acidez carbonato de sódio e aromatizante), cacau em pó, soro de leite em pó, leite em pó, extrato de malte, sal, emulsificante lecitina de soja e antioxidante TBHQ).



CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.

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

## 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 forma	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 c	abo e a	Comp	orimento:	1,2Z.		
circunferência da lupa		Espessura: 1,5Z.				
2. Tipografia e alinhame	ento					
Tipos de fonte		Arial I	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 Es ADICIONADO"		Estilo Alinh	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 á cm 2	rea de painel pr	incipal	igual ou	maior que 3	35 cm 2 até 100	
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 ocupaç	ão rotulagem r	nutricio	nal front	al		
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		4 blocos		
Percentual de ocupação	2%	3% 4%		4%		



