

### CRITÉRIOS PARA RÓTULO NUTRICIONAL

### **AÇAÍ GUARANÁ PREMIUM MORANGO**

\* 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 LITRO (900 G) 1)

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção por embalagem: 15 Porção: 60 g (1 bola)

	100 g	60 g	% VD*
Valor energético (kcal)	133	80	4
Carboidratos (g)	29	17	6
Açúcares totais (g)	24	14	
Açúcares adicionados (g)	24	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
* D : 1 1 1 1/1 (		_	



**COLORIDO ARTIFICIALMENTE** 



CONTÉM MILHO TRANSGÊNICO

\* Percentual de valores diários fornecidos pela porção

Ingredientes: Polpa de açaí, água, açúcar, açúcar líquido invertido, melhorador de cremosidade (dextrose, açúcar, amido e maltodextrina), pó para gelados comestíveis sabor artificial morango (açúcar, amido de milho (Bacillus thuringiensis, Streptomyces viridochromogenes, Agrobacterium tumefaciens, Zea Sphingobium mays, herbicidorovans, Diabrotica virgifera, Dicossoma sp, Thermoccocales spp., Bacillus substilis, Stenotrophomonas maltophilia), regulador de acidez INS 297, aromatizante artificial, corantes artificiais: INS 123, 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.

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 DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 26, DE 02 DE JULHO DE 2015 - Art. 8º

## 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	ntação	Requi	sitos 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 subtítul vertical quebrado)	separador dos subtítulos (modelo Subco		onte: texto normal. ubconjunto: Formas geométricas. ome: 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"  Alini Alini		Estilo Alinha Alinha	Cor da fonte: preto, em fundo branco. Estilo: negrito (bold), caixa alta. Ilinhamento vertical: centralizado . Ilinhamento horizontal: texto iniciado a uma istância 2Y da borda direita.		
Tipografia do bloco informati ADICIONADO"	o "AÇÚCAR Estilo: negrito		ranca, em fundo preto. (bold), caixa alta. ertical e horizontal:		
3. Tamanho da fonte		I			
3.1 Embalagens com cm 2	área de painel pr	incipal	igual ou	maior que 3	5 cm 2 até 100
Tamanho da fonte	Mínimo	Mínimo		Máximo	
	Não se aplica.	Não se aplica.		9 pontos.	
3.2 Embalagens com área painel principal maior que 100 cm 2					
Tamanho da fonte	Mínimo	Mínimo		Máximo	
	9 pontos.	9 pontos.		15 pontos.	
4. Percentual de ocup	ação rotulagem r	nutricio	nal front	al	
4.1 - Embalagens co cm 2	n área de painel բ	orincipa	al igual o	u maior que	35 cm 2 até 100
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%



