

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 1,5 LITROS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção por embalagem: 25 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
* Demonstrated and a diffusion forms	!	~ -	

^{*} 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 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.

 Posicionamento e relações de tan 	nanho, 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.		



			Comprimento: 1,2Z. Espessura: 1,5Z.			
2. Tipografia e alinhame	nto					
Tipos de fonte		Arial Na	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.				
Fipografia do bloco informativo "AÇÚCAR Estilo: negrito		negrito (nento ve	branca, em fundo preto. o (bold), caixa alta. vertical e horizontal:			
3. Tamanho da fonte						
3.1 Embalagens com ár cm 2	ea de painel pr	incipal ig	jual 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 n	utriciona	al fronta	al		
4.1 - Embalagens com a cm 2	área de painel p	orincipal i	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%		



