

## CRITÉRIOS PARA RÓTULO NUTRICIONAL

### PALETA COCO COM DOCE DE LEITE

**\* 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 UNIDADE

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção: 120 g (1 unidade)			
	100 g	120 g	% VD*
Valor energético (kcal)	199	239	12
Carboidratos (g)	33	39	13
Açúcares totais (g)	29	35	
Açúcares adicionados (g)	28	34	68
Proteínas (g)	1,1	1,3	3
Gorduras totais (g)	6,8	8,2	13
Gorduras saturadas (g)	5,3	6,4	32
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,9	2,3	9
Sódio (mg)	32	38	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), coco ralado, sabor artificial coco (açúcar, amido de milho (*Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes*, *Agrobacterium tumefaciens*, *Zea mays*, *Sphingobium herbicidovorans*, *Diabrotica virgifera*, *Dicossoma sp*, *Thermococcales spp.*, *Bacillus subtilis*, *Stenotrophomonas maltophilia*) e aromatizante artificial) e doce de soro de leite sabor doce de leite (soro de leite refrigerado e/ou soro de leite em pó reconstituído, açúcar, amido modificado, leite cru e/ou leite em pó integral reconstituído, água, concentrado proteico de soro de leite em pó, estabilizante INS 331iii, conservante INS 202, aroma artificial de leite em pó, antiumectante INS 500ii, aroma artificial de doce de leite e corantes artificiais: INS 171, INS 150c, INS 150d, INS 129 e **amarelo tartrazina (INS 102)**) . Contém sulfito.

**NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.**

**ALÉRGICOS: CONTEM LEITE E DERIVADOS E DERIVADOS DA SOJA. PODE CONTER AMENDOIM E CANELA.**

## 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	<b>Formatação Padrão</b>	<b>Formatação Reduzida</b>
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.
<b>2. Tipografia e alinhamento</b>	
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%

