



## 1. APRESENTAÇÃO

Adoçante natural em pó de alta intensidade, cuja sensação de paladar é praticamente idêntica ao do açúcar. Não apresenta qualquer sabor residual amargo em baixas ou altas concentrações. Em refrigerantes adoçados com açúcar, onde o conteúdo calórico é ca. 105 kcal/350 mL, a mesma bebida adoçada com o adoçante dietético industrial natural, com a mesma doçura correspondente, terá apenas 2 kcal e zero açúcar. Com poder adoçante 40 vezes mais doce que o açúcar, o adoçante é estável a temperaturas e pH baixos ou altos. O edulcorante stevia 95% Reb-A presente na formulação do adoçante tem a função específica de provocar redução significativa da glicose no sangue e uma resposta progressiva ao glucagon após as refeições, o qual é o hormônio que regula os níveis de glicose e, o consumo de stevia faz com que o mecanismo que o secreta funcione adequadamente, favorecendo pessoas com diabetes cujo mecanismo é defeituoso.

## 2. DADOS DA MATÉRIA PRIMA E PRODUTO

Fonte botânica	: <i>Stevia reubadiana</i>
Família	: Asteraceae
Origem	: Região Sul do Brasil e/ou China
Parte usada	: Sólidos extraídos da folha da planta <i>Stevia reubadiana</i>
Potencial de dulçor do edulcorante	: Edulcorante 300 a 400 vezes mais doce que açúcar
Quantidade de edulcorante usada	: Menor que 5% de stevia 95% Reb-A em pó
Solvente de extração	: 100% água potável
Taxa de extração	: 22 kg folha de stevia seca : 1 kg de stevia em pó pura
Conservante	: Vide item 5. Aditivos Alimentares
Radiação ionizante	: Ausente
Nano materiais	: Ausente
Status GMO	: Vide Item 10. Organismos Geneticamente Modificados
Status BSE/TSE	: Vide Item 18. Encefalopatias Espongiformes Bovinas
Substâncias toxicológicas	: Vide item 22. Status Lista Wada

## 3. ESPECIFICAÇÕES

<b>Físico-Químicas &amp; Sensoriais:</b>	<b>Especificação</b>	<b>Aplicação &amp; Funcionalidade:</b>
Poder edulcorante, em relação ao açúcar	40 vezes mais doce	Adoçante industrial de alta intensidade que pode substituir o açúcar na maioria das formulações de alimentos e suplementos dietéticos. Pode ainda ser usado em receitas que exijam forno e fogão, em pães doces e salgados, bolos, tortas e sucos, milk shakes, sobremesas, refrigerantes e sorvetes. Aconselha-se não utilizar o adoçante industrial para consumo doméstico uma vez que é cerca de 40 - 42 vezes mais doce que o açúcar.
Aspecto visual, sensorial	Pó fino branco	<b>Reconstituição:</b> Uma colher de café do adoçante (aprox. 1,5g) corresponde a 8 colheres de sobremesa de açúcar (aprox. 12,0g). Sua aplicação dependerá do desenvolvimento.
Umidade, %	≤ 5,0	<b>Informação para consumidores diabéticos:</b> Este adoçante libera glicose gradualmente no organismo; portanto, recomenda-se orientação de nutricionista.
pH, acidez	5,2 ± 0,3	
Densidade Free-Flow <sup>(1)</sup> , g/litro	280,0 ± 50,0	
Densidade Compactada <sup>(1)</sup> , g/litro	450,0 ± 50,0	
Granulometria, % através pen. 40 Mesh	≥ 84,0	
Solubilidade em água a 98°C; segundos	≤ 10,0	
Paladar & aroma, sensorial	Doce & suave	
<b>Microbiológicas:</b>	<b>Especificação</b>	
Contagem total padrão, CFU/g	< 1,0 x 10 <sup>4</sup>	
Fungos & leveduras, CFU/g	< 1,0 x 10 <sup>2</sup>	
Coliformes fecais/g	Ausente	
E. coli/g	Ausente	
Salmonella/25g	Ausente	

**Ingredientes:** Malto dextrina DE 10 produzida a partir de amido de milho (E-1400), glicosídeos de esteviol (E-960), intensificador de sabor à base de taumatina (E-957), uma proteína extraída naturalmente da fruta Africana Katemfe, e dióxido de silício (E-551) como agente antiúmectante.

**Embalagem:** 30 ou 32 kg, internamente em sacos de polietileno 200 microns, atóxico, grau alimentício e externamente em caixas ou barricas de papelão com multicamada de papel kraft de alta resistência.

### Fatos Nutricionais/100g:

<b>Calorias 380Kcal</b>	Calorias da gordura 0kcal	
		<b>% Valor Diário<sup>(2)</sup></b>
<b>Gorduras totais 0g</b>		<b>0%</b>
Gorduras saturadas 0g		0%
Gorduras trans 0g		-
<b>Colesterol 0g</b>		<b>0%</b>
<b>Sódio 54mg</b>		<b>3%</b>
<b>Carboidratos 95g</b>		<b>32%</b>
Fibra alimentar 0g		0%
Açúcares 0g		-
Incluindo 3g de açúcar adicionado <sup>(3)</sup>		6%
<b>Proteínas 0g</b>		<b>0%</b>
Vitamina D 0mcg (0%)	Vitamina C 0mg (0%)	
Cálcio 1,2mg (0%)	Ferro 1,2mg (9%)	Potássio 0mg (0%)

**Prazo de Validade:** Um (1) ano. O produto pode perder muitas de suas características se armazenado em um ambiente com condições climáticas severas e exposto à luz solar direta

### Armazenamento:

Armazenar em local fresco e seco, com temperatura ambiente entre 15 e 30°C e UR ≤ 55%

### Informações Regulatórias:

Sistema Harmonizado (GHS / NCM) # 21.06.90.90  
 Produto isento de Registro: (RDC # 23,15/03/2.003-ANVISA/BR)  
 Ato # 29 CFR 1910 (OSHA/USDL): Substância não perigosa  
 Registro CAS (Chemical Abstract Services) # 91722-21-3  
 Registro ECHA (European Chemicals Agency): # 294-422-4

<sup>(1)</sup> Durante o transporte e armazenamento este produto pode se compactar. Seu volume, contudo, corresponde ao peso líquido indicado. Portanto, essas condicionantes nos fazem informar e certificar que a densidade do produto no destino final pode variar para figuras razoavelmente superiores àquelas observadas no Certificado de Análise do produto (CoA).

<sup>(2)</sup> A % de valores diários informa quanto de um nutriente em uma porção de alimento contribui para uma dieta diária. E, 2.000 calorias por dia são usadas como referência nutricional geral.

<sup>(3)</sup> Atendimento à Resolução RDC 429, de 08/10/2020 – Nova Rotulagem Nutricional dos Alimentos Embalados, 9 de Outubro de 2.020, a qual define e altera os valores diários de referência (VDR) para fins de rotulagem nutricional dos alimentos em geral e inclui malto dextrina como açúcar adicionado. Cálculo das informações nutricionais com base no Art. 32, parágrafos II e III da RDC 429.

## 4. STATUS ALERGÊNICOS E AGENTES SENSIBILIZANTES\*

Status:	Incorporação Direta		Informação complementar					
	O item contém algum dos seguintes alergênicos ou em seus derivados na composição? Se sim, especifique.		Produzido no mesmo equipamento ou fábrica que processe os seguintes alergênicos?		Possibilidade de contaminação cruzada pelos seguintes alergênicos?		Presente na fábrica e no estoque. Controlados dentro das regras de separação e gestão de alergênicos e de acordo com o programa de alergênicos**	
Alergênico:	Sim	Não	Sim	Não	Sim	Não	Sim	Não
Trigo (centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas);		X		X	X			X
Crustáceos e seus derivados		X		X		X		X
Ovos e seus derivados		X		X		X		X
Peixes e seus derivados		X		X		X		X
Amendoim e seus derivados		X		X		X		X
Soja e seus derivados		X		X		X		X
Leite e seus derivados***		X		X		X		X
Amêndoa; avelã; castanha de caju; castanha do Pará; macadâmia; nozes; pecã;		X		X		X		X

pistaches; pinoli; castanhas							
Sulfito (≥ 10 ppm)		x		x		x	x
Aipo e derivados		x		x		x	x
Mostarda e derivados		x		x		x	x
Gergelim e derivados		x		x		x	x
Tremoço e derivados		x		x		x	x
Moluscos e derivados		x		x		x	x
Legumes		x		x		x	x
Outros grãos que contenham glúten, i.e., triticale e kamut		x		x		x	x
Látex Natural		x		x		x	x

\*Em conformidade com a Resolução ANVISA/DC 26 DE 02/07/2015

\*\*Garantimos que as informações de alergenicidade contidas na especificação técnica e rótulo do produto são criteriosamente definidas. Asseguramos a ausência de contaminação cruzada com os demais alergênicos contidos no processo produtivo através de um rigoroso procedimento interno de Controle de Alergênico disponível in loco, o qual estabelece as regras de conduta para prevenção de contaminação cruzada desde o recebimento com identificação e segregação do insumo de acordo com a categoria de alergênicos e não alergênicos

\*\*\*Declaramos que não há qualquer possibilidade de contaminação cruzada com leite e seus derivados na planta de fabricação, incluindo armazém de matérias primas e ingredientes e armazém de produto acabado uma vez que a empresa segue rigorosamente todos os procedimentos de controle de alergênicos na referida planta.

## 5. ADITIVOS ALIMENTARES

Aditivos Usados	Taxa de utilização (mg/kg de peso corporal):	Limite Máximo Tolerável (*):
Nihil	Nihil	Nihil

(\*): In compliance with Regulation EC No. 1333/2008 relating to food additives, mg/kg

## 6. FRAUDE ALIMENTAR, SEGURANÇA ALIMENTAR E BIOTERRORISMO

Atendendo o Regulamento (CE) n.º 178/2002 e a Lei de Segurança de Saúde Pública e Preparação e Resposta ao Bioterrorismo de 2002 (Lei de Bioterrorismo e a Lei de Modernização da Segurança Alimentar da FDA dos EUA), a Newco, considerando seu *Sistema de Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar*, disponibiliza um completo plano de mitigação à fraude alimentar, através do documento FO-GQ-04-19 – Classificação do Fator de Risco do Produto, o qual inclui, a pontuação de risco de fornecedores, de matérias primas, ingredientes, aditivos, e materiais de embalagem, utilizados na produção de seus produtos desidratados em pó e suas classificações como fatores de risco do produto final.

Conforme o Regulamento (CE) n.º 178/2002, a *Fraude Alimentar* é cometida quando alimentos são colocados ilegalmente no mercado com a intenção de enganar o consumidor, geralmente para se obter ganhos financeiros quando há um potencial de lucro económico elevado e um baixo risco de detecção. Conforme a Lei de Segurança de Saúde Pública e Preparação e Resposta ao Bioterrorismo de 2002, a *Segurança Alimentar* considera os perigos alimentares através de elementos e/ou substâncias que possam causar problema à segurança da saúde das pessoas.

*Nota:* - A empresa disponibiliza o documento em pauta sob exclusiva demanda do cliente.

## 7. CONTAMINANTES EM ALIMENTOS

Os limites para os contaminantes em alimentos se encontram registrados na RDC nº 487, de 31/04/2021 -

ANVISA, a qual se aplica a toda a cadeia produtiva de alimentos e dispõe sobre os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade e a Instrução Normativa IN nº 88, de 26/03/2021 – ANVISA que se aplica de forma complementar para estabelecer os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos. Entretanto, por determinação da ANVISA, para o caso de alimentos que não possuem limites máximos definidos, podem ser adotados os limites estabelecidos por organizações internacionalmente reconhecidas, como os regulamentos da União Europeia e Códex Alimentarius. No entanto, se também não existir limite especificado nestas referências, não se admite a presença do contaminante no alimento específico:

<b>Contaminante*</b>	<b>Limite (LMT):</b>		<b>Observações:</b>
Seção 1. Nitrato (NO <sub>3</sub> )	Ausente	mg/kg	-
Seção 2. Micotoxinas	-	-	-
Aflatoxina	4,0	µg/kg	Inclui, B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> e G <sub>2</sub>
Ocratoxina	2,0	“	-
Patulina	Ausente	“	-
Desoxinivalenol	Ausente	“	-
Zearalenona	Ausente	“	-
Fumonisinias	Ausente	“	Inclui, B <sub>1</sub> e B <sub>2</sub>
Toxinas T-2 & HT-2	Ausente	“	-
Citrinina	Ausente	“	-
Esclerócio de ergot	Ausente	g/kg	-
Alcaloides de ergot	Ausente	“	-
Seção 3. Metais	-	-	-
Chumbo	0,2	mg/kg	-
Cádmio	0,05	“	-
Mercúrio	0,1	“	-
Estanho (Inorgânico)	50,0	”	-
Arsênio (Inorgânico)	0,1	“	-
Seção 4. Cloropropanóis	-	-	-
Monocloropropano (3-MCPD)	Ausente	µg/kg	-
Dicloropropanol (1,3-DCP)	Ausente	mg/kg	-
Seção 5. Dioxinas e PCBs	Ausente	pg/g net wt	-
Seção 6. Hidrocarbonetos aromáticos policíclicos	Ausente	µg/kg	-
Seção 7. Melanina e análogos	Ausente	mg/kg	-
Seção 8. Toxinas inerentes às plantas	Ausente	-	-
Ácido erúxico	Ausente	g/kg	-
Alcaloides tropânicos	-	-	-
Atropina	Ausente	µg/kg	-
Escopolamina	Ausente	“	-
Hiosciamina	Ausente	“	-
Ácido hidrociânico	Ausente	“	-
Alcaloides Pirrolizidínicos (PAs)	Ausente	“	-
Alcaloides do ópio	Ausente	“	-
Delta-9-tetrahydrocannabinol	Ausente	“	-
Substancias perfluoroalquílicas	Ausente	“	-
Radionuclídeos	Ausente	Bq/kg	Pu238 a Pu240, Am241
Outros contaminantes	-	-	-
Acrilonitrila	Ausente	mg/kg	-
Monômero de cloreto de vinila	Ausente	“	-
Ácido fosfônico (fósforo)	Ausente	“	-
Dimetoato	0,2	“	-

Fosetil	Ausente	“	-
Ometoato	0,2	“	-
Tebuconazol	2,0	“	-
Óxido de etileno ou epóxi etano	Ausente	“	-
Ésteres glicídicos de ácidos graxos (glicidol)	Ausente	”	-
Perclorato	Ausente	“	-

**\*Referencias:**

- Em conformidade com o regulamento da UE no. 2023/915 - Níveis Máximos para Certos Contaminantes em Alimentos
- FAO OMS Codex Alimentarius - Norma Geral para Contaminantes e Toxinas em Alimentos e Rações - CXS 193/1995 Adotado em 1995 Revisado em 1997, 2006, 2008, 2009 Alterado em 2010, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019
- Em conformidade com o regulamento da UE no. 629/2008 - Metais Pesados
- Em conformidade com o regulamento da UE no. 2015/1933 - Hidrocarbonetos aromáticos policíclicos (PAH)

Considerando os limites de contaminantes em alimentos (parágrafo 7 acima), afirmamos que o produto em referência, adoçante dietético industrial natural em pó, via processo “*Spray Drying*”, cumpre todas as regras sobre os níveis máximos para determinados contaminantes em gêneros alimentícios, estabelecidas pelo Regulamento (UE) 2023/915. de 25 de abril de 2023.

## 8. CONTAMINANTES FÍSICOS<sup>(1)</sup>

Ensaio <sup>(2)</sup>	Limite (LMT):
Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas <sup>(3)</sup>	10 em 100g
Fragmentos de pelos de roedor	1 em 100g
Insetos inteiros mortos <sup>(4)</sup>	Ausência
Matérias estranhas - Ácaros	Ausência
Matérias estranhas indicativas de risco àsaúde humana	Ausência
Matérias estranhas macroscópicas	Ausência
Matérias estranhas outros	Ausência
Areia ou cinzas insolúveis em ácido clorídrico10%	< 1,5g/100g

<sup>(1)</sup>Em conformidade com a Resolução ANVISA/RDC 623 DE 09/03/2022

<sup>(2)</sup>Laboratório independente subcontratado

<sup>(3)</sup>Não considerados indicativos de risco

<sup>(4)</sup>Exceto os indicativos de risco e fragmentos de pelos de roedor

Considerando os limites de contaminantes físicos em alimentos (parágrafo 8 acima), afirmamos que o produto em referência, adoçante dietético industrial natural em pó, via processo “*Spray Drying*”, cumpre todas as regras sobre os níveis máximos para determinados contaminantes físicos em gêneros alimentícios, estabelecidas Resolução ANVISA/RDC 623 DE 09/03/2022.

## 9. KOSHER/HALAL STATUS

Certificação Kosher: Não

Certificação Kosher for Passover: Não

*Nota:* A empresa pode solicitar a certificação Kosher e/ou Kosher for Passover mediante solicitação do cliente.

Certificação Halal: Não

*Nota:* A empresa pode solicitar a certificação Halal mediante solicitação do cliente.

## 10. STATUS GMO (ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS)

Em respeito as legislações vigentes no Brasil referente a “*Matérias primas, Ingredientes e aditivos alimentares geneticamente modificados para alimentos e rações*”, informamos que o adoçante dietético industrial natural em pó, excepcionalmente fabricado pela NEWCO INDÚSTRIA DE PRODUTOS FUNCIONAIS LTDA., contém malto dextrina proveniente do amido de milho.

E, como as atuais técnicas de cultivo e os sistemas de manuseio de grãos intercalam várias variedades de milho, é difícil separar o milho não-GMO das variedades GMO. Portanto, como não há sistemas em vigor para a segregação das quantidades de milho não transgênicas que são aplicadas no plantio desta cultura, não podemos certificar que os produtos acima são definitivamente fabricados a partir de milho não transgênico.

## **11. STATUS GLÚTEN**

O produto acima mencionado não é originário de cereais contendo glúten ou não é identificado como contendo glúten e está em conformidade com os requisitos legais aplicáveis da ANVISA com base em metodologia de teste de glúten em tempo real. Pode ser usado com segurança em alimentos por pessoas com intolerância ao glúten.

Para efeito de garantia de produto sem glúten, consideramos os seguintes ingredientes contendo glúten em sua composição: - Trigo e derivados, centeio e derivados, cevada e derivados e, malte e derivados.

## **12. STATUS LACTOSE & OUTROS DERIVADOS DE LEITE**

O produto acima mencionado não é originário de leite animal ou não é identificado como contendo quaisquer derivados de leite em sua composição, aqui referenciados como lactose, soro de leite, gorduras do leite, e proteínas do leite aqui referenciadas como caseína,  $\alpha$ -lacto-albumina e  $\beta$ -lacto-globulina.

## **13. POLÍTICA DE NOVOS ALIMENTOS**

Entende-se por “*Novo Alimento*” qualquer alimento que não tenha sido utilizado de forma significativa para consumo humano na União Europeia antes de 15 de maio de 1997, e que se enquadre numa das categorias constantes do Regulamento (UE) 2015/2283, de 25 de novembro de 2015.

Assim, como objeto do referido regulamento, declaramos que qualquer produto processado pela Newco está em conformidade com os requisitos legais aplicáveis da lista da União Europeia de novos alimentos autorizados para colocação no mercado da União, conforme referido no Regulamento (UE) 2017/2470, de 20 de dezembro, 2017.

## **14. CORANTES ARTIFICIAIS E CONTEÚDO DE CORANTES SUDAN I - IV**

O produto acima mencionado ou seus componentes não contêm corantes azo Sudan (incluindo Sudan I, II, III e Sudan IV, também conhecido como Vermelho Escarlata) ou quaisquer outras substâncias corantes naturais ou artificiais em sua formulação.

*Nota:* O uso de corantes do grupo Sudan deve ser considerado inapropriado, pois não são permitidos em alimentos. Os corantes azo Sudan I - IV podem ser convertidos em aminas após ingestão oral, algumas das quais demonstraram ter efeito cancerígeno e potencialmente genotóxico.

## **15. IRRADIAÇÃO & ETO (ESTERILIZAÇÃO POR ÓXIDO DE ETILENO)**

O produto acima mencionado ou seus componentes não foram produzidos e manuseados com o uso dos seguintes tratamentos:

- (a) Tratamento com radiação ionizante

- (b) Exposição ao óxido de etileno.

## 16. DECLARAÇÃO DE PRODUTO ORGÂNICO

O produto acima mencionado e processado na instalação da Newco não é e nem pode ser designado como produto orgânico.

## 17. ADEQUAÇÃO DA DIETA

O produto acima mencionado tem as seguintes características de adequação da dieta:

- (a) Vegetariano: Adequado
- (b) Vegano: Adequado
- (c) Ovo-vegetariano: Adequado
- (d) Lacto-Vegetariano: Adequado
- (e) Lacto-Ovo-Vegetariano: Adequado

## 18. ENCEFALOPATIAS ESPONGIFORMES BOVINAS (BSE) / ENCEFALOPATIAS ESPONGIFORMES TRANSMISSÍVEIS (TSE)

- (a) O produto acima mencionado não contém ingredientes de origem animal.
- (b) Se matérias primas e/ou ingredientes auxiliares de processamento estiverem contidos neste produto, estes não são derivados de origem animal.
- (c) Antes do processamento deste produto, nenhum ingrediente de origem animal esteve ou foi usado nos equipamentos de processo.

## 19. MOSH / MOAH STATUS

MOSH (Hidrocarbonetos Saturados de Óleo Mineral) e MOAH (Hidrocarbonetos Aromáticos de Óleo Mineral) é o termo genérico que descreve hidrocarbonetos de óleo mineral que podem migrar dos materiais de embalagem para os alimentos durante o transporte e a produção.

Os níveis máximos aceitáveis de MOAH em diferentes tipos de alimentos são descritos no relatório resumido do comitê permanente do PAFF da UE<sup>(1)</sup>. Os limites<sup>(2)</sup> variam em função do teor de gordura do alimento:

- 0,5 mg/kg para alimentos desidratados com baixo teor de gordura/óleo ( $\leq 4\%$  de gordura/óleo)
- 1,0 mg/kg para alimentos com maior teor de gordura/óleo ( $> 4\%$  gordura/óleo,  $\leq 50\%$  gordura/óleo)
- 2,0 mg/kg para gorduras e óleos ( $> 50\%$  gordura/óleo)

O Relatório de Teste de Limite de Migração Específico de Óleo Mineral (MO-SML) nº BR1902445 Rev. realizado pela SGS Brasil para o saco de polietileno utilizado pela Newco Functional Products certifica que esta embalagem primária utilizada pela Newco Functional Products, em suas caixas de papelão para transporte a granel atendem à Resolução nº 56 de 2012 da Anvisa/Brasil e confirmam que ambos, MOSH e MOAH, não foram detectados na embalagem de polietileno.

Relatório de teste de migração específico está disponível mediante solicitação.

### Referências:

<sup>(1)</sup> [SC PAFF summary report, 19th of October 2022](#)

<sup>(2)</sup> <https://www.foodpackagingforum.org/news/ec-sets-limit-on-moah-in-foods>

## 20. STATUS FRUTOSE E LEVEDURA

Garantimos que não há quaisquer indícios da presença de levedura no produto, adoçante dietético industrial natural em pó, capaz de produzir a enzima “zimase”.

Portanto, o produto não apresenta qualquer possibilidade de decomposição, por fermentação, do monossacarídeo frutose, o qual, a propósito, não faz parte da composição do produto.

## 21. DECLARAÇÃO DE ANIMAL-FREE TESTING

Considerando que animais de laboratório (Cobaias) possuem sensibilidade, memória e experimentam dores inevitáveis e não devem ser submetidos a tal sacrifício, afirmamos que nenhuma das matérias-primas, ingredientes e aditivos utilizados no referido produto foram testados em animais antes de sua aprovação e disponibilização no mercado. Por outro lado, informamos que nossa empresa desaprova veementemente a crueldade contra os animais, pois acreditamos que pesquisas antiéticas em animais não podem ser consideradas pesquisas sérias. Confiamos que a pesquisa deva ser realizada com senso de ética, bem-estar e regulamentações relativas ao uso de animais.

## 22. STATUS LISTA WADA\*

A WADA, criada em 1.999, composta e fundada por membros do movimento esportivo e governos do mundo como uma agência independente, consiste em promover e coordenar, a nível internacional, a luta contra o doping no esporte, sob todas as suas formas, principalmente contra substâncias designadas de abuso como cocaína, diamorfina (heroína), metilenodioximetanfetamina (MDMA/“ecstasy”), tetrahydrocannabinol (THC), entre outras. Ela é responsável por compilar o Código Mundial Antidoping e trabalha ativamente no desenvolvimento das capacidades antidoping, educação e pesquisa científica.

Status:	Incorporação Direta		Informação Adicional	
Informação >>>	Contém o produto alguma das seguintes substâncias ou seus derivados na composição? Se sim, especifique-as...		Estão estas substâncias presentes na fábrica e em estoque. Há controle dentro das regras de segregação e gestão de substâncias, no estoque e áreas dedicadas à produção	
Substancia**	Sim	Não	Sim	Não
<b>S1 - AGENTES ANABÓLICOS</b>				
Esteroides anabólicos androgênicos (AAS)		x		x
Outros agentes anabólicos		x		x
<b>S2 - HORMÔNIOS PEPTÍDEOS, FATORES DE CRESCIMENTO, SUBSTÂNCIAS RELACIONADAS E MIMÉTICOS</b>				
Eritropoietina (EPO) e agentes que afetam a eritropoiese		x		x
Hormônios peptídicos e seus fatores de liberação		x		x
Fatores de crescimento e moduladores de fatores de crescimento		x		x
<b>S3 - AGONISTAS BETA-2</b>				
Todos os agonistas beta-2 seletivos e não seletivos, incluindo todos os isômeros ópticos		x		x
<b>S4 - MODULADORES HORMÔNICOS E METABÓLICOS</b>				
Inibidores da aromatase		x		x
Substâncias antiestrogênicas [antiestrogênicos e moduladores seletivos do receptor de estrogênio (SERMS)]		x		x
Agentes que impedem a ativação do receptor IIB da activina		x		x
Moduladores metabólicos		x		x

<b>S5 - DIURÉTICOS E AGENTES MASCARADORES</b>				
Desmopressina; probenecida; expansores de plasma, por exemplo, administração intravenosa de albumina, dextrano, hidroxietilamido e manitol.		X		X
Acetazolamida; amilorida; bumetanida; canrenona; clortalidona; ácido etacrínico; furosemida; indapamida; metolazona; espironolactona; tiazidas, por exemplo, bendroflumetiazida, clorotiazida e hidroclorotiazida; torasemida; triantereno e vaptanos, por exemplo, tolvaptano.		X		X
Outras substâncias com estrutura química semelhante ou efeito(s) biológico(s) semelhante(s)		X		X
<b>M1 - MANIPULAÇÃO DE SANGUE E COMPONENTES SANGUÍNEOS</b>				
A administração ou reintrodução de qualquer quantidade de sangue autólogo, alogênico (homólogo) ou heterólogo, ou produtos de glóbulos vermelhos de qualquer origem no sistema circulatório		NA		NA
Melhoraria artificial da captação, transporte ou entrega de oxigênio.		NA		NA
Qualquer forma de manipulação intravascular do sangue ou de componentes sanguíneos por meios físicos ou químicos		NA		NA
<b>M2 - MANIPULAÇÃO QUÍMICA E FÍSICA</b>				
Adulteração ou Tentativa de Adulteração para alterar a integridade e validade das amostras coletadas durante o Controle de Doping, incluindo, mas não se limitando a: Substituição e/ou adulteração da amostra, por exemplo, adição de proteases à Amostra.		NA		NA
Infusões e/ou injeções intravenosas de mais de 100mL no total por período de 12 horas, exceto aquelas recebidas legitimamente no decorrer de tratamentos hospitalares, procedimentos cirúrgicos ou investigações de diagnóstico clínico		NA		NA
<b>M3 - DOPING GENÉTICO E CELULAR</b>				
A utilização de ácidos nucleicos ou análogos de ácidos nucleicos que podem alterar as sequências do genoma e/ou alterar a expressão genética por qualquer mecanismo. Isto inclui, entre outros, tecnologias de edição de genes, silenciamento de genes e transferência de genes.		NA		NA
O uso de células normais ou geneticamente modificadas.		NA		NA
<b>S6 - ESTIMULANTES</b>				
Estimulantes não especificados, mas não limitados a: Substâncias de abuso - Cocaína e metilendioximetanfetamina (MDMA / "ecstasy")		X		X
Estimulantes especificados		X		X
<b>S7 - NARCÓTICOS</b>				
Buprenorfina, dextromoramida, diamorfina (heroína), fentanil e seus derivados, hidromorfona, metadona, morfina, nicomorfina, oxicodona, oximorfona, pentazocina, petidina		X		X
<b>S8 - CANABINÓIDES</b>				
Todos os canabinóides naturais e sintéticos: Na cannabis (haxixe, maconha) e produtos de cannabis, tetrahydrocannabinóis naturais e sintéticos (THCs), canabinóides sintéticos que imitam os efeitos do THC		X		X

<b>S9 - GLUCOCORTICÓIDES</b>			
Todos os glicocorticóides, mas não limitados a: a: Beclometasona, betametasona, budesonida, ciclesonida, cortisona, deflazacort, dexametasona, fluocortolona, flunisolida, fluticasona, hidrocortisona, metilprednisolona, mometasona, prednisolona, prednisona, acetoniado de triancinolona		x	x
<b>P1 - BLOQUEADORES BETA</b>			
Betabloqueadores, mas não limitados a: Acebutolol, alprenolol, atenolol, betaxolol, bisoprolol, bunolol, carteolol, carvedilol, celiprolol, esmolol, labetalol, metipranolol, metoprolol, nadolol, nebivolol, oxprenolol, pindolol, propranolol, sotalol, timolol		x	x
<p>*WADA: World Anti-Doping Code (Código Mundial Antidoping)</p> <p>**De acordo com o Artigo 4.2.2 do Código Mundial Antidoping, “para fins de aplicação do Artigo 10, todas as Substâncias Proibidas serão Substâncias Especificadas, exceto aquelas identificadas na Lista Proibida. Nenhum Método Proibido será um Método Específico, a menos que seja especificamente identificado como Método Específico na Lista Proibida”.</p> <p>De acordo com o comentário ao artigo, “as Substâncias e Métodos Especificados identificados no Artigo 4.2.2 não devem de forma alguma ser considerados menos importantes ou menos perigosos do que outras substâncias ou métodos dopantes. Pelo contrário, são simplesmente substâncias e métodos que têm maior probabilidade de terem sido consumidos ou utilizados por um atleta para um propósito diferente de melhorar o desempenho desportivo”.</p> <p><b>Referencias:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. World Anti-Doping Code, International Standard - Prohibited List 2023</li> <li>2. World Anti-Doping Agency, 800 Place Victoria (Suite 1700) PO Box 120, Montreal, Quebec Canada H4Z 1B7</li> <li>3 <a href="http://www.wada-ama.org">www.wada-ama.org</a></li> </ol>			

## 23. BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO ATUAIS (BPF)

O processo e tecnologia de processamento utilizados para a produção deste produto são operados com base nas diretrizes de qualidade dos programas APPCC (Análise de Perigo de Pontos Críticos de Controles) e BPF (Boas Práticas de Fabricação).

Esta operação e tecnologia de processamento estão em conformidade com as Boas Práticas de Fabricação da ANVISA detalhadas na RDC 75, de 21/10/2002, na FDA/USA detalhadas na 21 CFR 110 para indústrias de alimentos, e aqueles referenciados na Comissão Europeia Regulamento (CE) nº 852/2004 sobre higiene dos géneros alimentícios.

## 24. CONTROLE DE PRAGAS

A Newco utiliza empresa terceirizada especializada para fornecer serviço de controle de pragas e roedores de rotina.

## 25. EMERGÊNCIA / PROCEDIMENTO DE RECALL

A Newco Produtos Funcionais possui um “*Procedimento de Recall*” documentando e implementado. No caso de um recall real, a Newco notificará todos os clientes que eventualmente receberam o produto afetado. Recalls simulados são realizados pelo menos uma vez por ano como forma de treinamento do pessoal do sistema de gestão da qualidade e segurança alimentar e de fábrica.

## 26. SUMÁRIO DAS REVISÕES

Início	Versão	Descrição das mudanças
11/07/2018	1	Emissão Inicial
28/09/2021	2	Atualização do documento em atendimento ao Sistema de Gestão da

		Qualidade e Segurança Alimentar - SGSA
29/08/2022	3	Atualização do documento em atendimento a RDC 429 Out 2020 - Rotulagem Nutricional dos Alimentos Embalados
07/12/2022	4	Inclusão do item 8. Status Lactose & Outros Derivados de Leite
15/12/2025	5	Atualização do documento em atendimento ao Sistema de Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar - SGSA

Aprovamos o presente documento e firmamos o compromisso de implantar, monitorar, registrar, avaliar e atualizar o mesmo, sempre que necessário.