



1. APRESENTAÇÃO

Superalimento incrivelmente delicioso com níveis extraordinários de compostos bioativos saudáveis, a amora comprovou-se eficaz na prevenção de danos ao DNA celular, que são a causa de muitos problemas de saúde, tais como doenças degenerativas e cardiovasculares, além de auxiliar na manutenção da boa saúde dos olhos, da memória e dos cabelos. Contém poderosos antioxidantes, incluindo antocianinas, consideradas 50 vezes mais potentes que a vitamina E (alfa-tocoferol) e 20 vezes mais potentes que a vitamina C. Possui ainda uma importante parcela de pectina, fibra solúvel indicada para diabéticos ou pacientes hipoglicêmicos, pois ajuda a manter o equilíbrio dos níveis de glicose no sangue, além de auxiliar no bom funcionamento do sistema digestivo. A amora também é rica em fibras, minerais como ferro, magnésio e manganês, e vitaminas A, B5, B9, C e K, que, em conjunto, auxiliam na prevenção de diversas doenças.

2. DADOS DA MATÉRIA PRIMA E PRODUTO

Fonte botânica	: <i>Mora nigra L.</i>
Família	: Moraceae
Origem	: Região Sul e Sudeste do Brasil
Part usada	: Polpa da fruta pasteurizada congelada
Quantidade de polpa usada	: 68% de polpa da fruta pasteurizada congelada
Solvente de extração	: 100% água potável
Taxa de extração	: 8,0 kg de fruta in natura : 1 kg de fruta em pó
Proporção polpa de fruta : veículo	: 68% de polpa da fruta : 32% de veículo "malto dextrina"
Aditivo alimentar	: Vide item 5. Aditivos Alimentares
Corante	: Ausente
Radiação ionizante	: Ausente
Nano materiais	: Ausente
Status GMO	: Vide Item 10. Status Organismos Geneticamente Modificados
Status BSE/TSE	: Vide Item 18. Encefalopatias Espongiformes Bovinas

3. ESPECIFICAÇÕES

Físico-Químicas & Sensoriais:	Especificação	Aplicação & Funcionalidade:
Aspecto	Pó púrpura claro	Suplemento alimentar dietético e energético, a amora geralmente é adicionada a alimentos e bebidas por seu sabor ácido característico e agradável. Para a amora em pó, esse conceito não é diferente. É bastante útil para preparar várias formulações líquidas, como refrigerantes e licores. É um complemento alimentar bastante útil para a preparação de vários alimentos para panificação, podendo ainda ser utilizado em formulações em pó, tais como sucos, geleias, sobremesas, mousses, tortas e bolos, e ainda por razões terapêuticas para consumidores praticantes de atividades físicas de resistência. <i>Porção:</i> 1,5 a 2,0 colheres de sopa (aprox. 20g) para um copo de 150 ml.
Umidade, %	≤ 5,0%	
pH	4,4 ± 0,3	
Densidade free-flow ⁽¹⁾ , g/cm ³	250,0 ± 50,0	
Densidade compactada ⁽¹⁾ , g/litro	450,0 ± 50,0	
Granulometria, % através pen. 40 Mesh	≥ 80,0	
Cor ⁽²⁾ , Pantone (PMS Series 2)	206C ± 2C	
Vitamina E (Tocoferol), UI/100g	2,0 ± 0,2 (20%VD)	
Vitamina K (Filoquinona), mg/100g	30,0 ± 2,0 (25%VD)	
Microbiológicas:	Especificação	
Contagem total padrão, CFU/g	< 1,0 x 10 ⁴	
Fungos & leveduras, CFU/g	< 1,0 x 10 ²	
Coliformes fecais/g	Ausente	
E. coli/g	Ausente	
Salmonella/25g	Ausente	<i>Reconstituição:</i> 50g corresponde a 160g de amora ou 110g de polpa congelada.

Ingredientes: Polpa de amora congelada, malto dextrina (E-1.400), corantes (E-123 & E-133), aroma de amora natural, dióxido de silício (E-551) como agente anti-umectante, e ácido cítrico (E-330) como agente conservante.

Embalagem: 20kg, internamente em sacos de polietileno e externamente em barrica ou caixa de papelão com dupla camada de papel kraft ondulado de alta resistência.

Fatos Nutricionais/100g:

Calorias 370Kcal	Calorias da gordura 9kcal	
	% Valor Diário⁽³⁾	
Gorduras totais 1g	2%	
Gorduras saturadas 0g	0%	
Gorduras trans 0g	-	
Colesterol 0g	0%	
Sódio 24mg	1%	
Carboidratos 91g	30%	
Fibra alimentar 8g	32%	
Açúcares 7g (proveniente da fruta)	-	
Incluindo 7g de açúcar adicionado ⁽⁴⁾⁽⁵⁾	14%	
Proteínas 2g	4%	
Vitamina A 32mcg (4%)	Vitamina D 0mcg (0%)	Vitamina C 32g (32%)
Cálcio 45mg (4%)	Ferro 2mg (14%)	Potássio 246mg (7%)

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

Armazenamento: Armazenar em local seco e fresco, preferentemente com temperatura ambiente entre 15 e 30°C e umidade relativa do ar ≤ 55%.

Informações Regulatórias:

System Harmonizado (GHS / NCM) # 21.06.90.90
 Ato # 29 CFR 1910 (OSHA/USDL): Substância não perigosa
 Produto isento de registro: (RDC # 23,15/03/2.003-ANVISA/BR)
 Registro CAS (Chemical Abstract Services): 84787-69-9
 Registro ECHA (European Chemicals Agency): 284-110-6

⁽¹⁾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).

⁽²⁾O aspecto & cor do produto pode variar de acordo com a origem dos frutos (polpa), fatores climáticos, época de colheita, variação natural entre safras, sistema de seleção dos frutos, e condições de armazenamento, etc.

⁽³⁾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.

⁽⁴⁾Em atendimento a Resolução RDC 429, de 08/10/2020 - Rotulagem Nutricional dos Alimentos Embalados a qual inclui o veículo malto dextrina como açúcar adicionado.

⁽⁵⁾No caso específico da amora desidratada em pó, a malto dextrina é usada como veículo ou agente de volume.

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
		X		X		X	X	

Leite e seus derivados***							
Amêndoa; avelã; castanha de caju; castanha do Pará; macadâmia; nozes; pecã; pistaches; pinoli; castanhas		x		x		x	x
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 contêm 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.

5. ADITIVOS ALIMENTARES

Aditivos Usados	Taxa de utilização (mg/kg de peso corporal):	Limite Máximo Tolerável ⁽¹⁾ :
Dióxido de silício	≤ 4,0 mg/kg de peso corporal/20g (Porção)	Quantum satis
Ácido cítrico	≤ 1,3 mg/kg de peso corporal/20g (Porção)	Quantum satis

(1) 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:

Contaminante*	Limite (LMT):		Observações:
Seção 1. Nitrato (NO ₃)	Ausente	mg/kg	-
Seção 2. Micotoxinas	-	-	-
Aflatoxina	4,0	µg/kg	Inclui, B ₁ , B ₂ , G ₁ e G ₂
Ocratoxina	2,0	“	-
Patulina	Ausente	“	-
Desoxinivalenol	Ausente	“	-
Zearalenona	Ausente	“	-
Fumonisinias	Ausente	“	Inclui, B ₁ e B ₂
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	“	-
Substâncias 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	“	-

***Referências:**

- (1) Em conformidade com o regulamento da UE no. 2023/915 - Níveis Máximos para Certos Contaminantes em Alimentos
- (2) 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
- (3) Em conformidade com o regulamento da UE no. 629/2008 - Metais Pesados
- (4) 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, amora desidratada 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⁽¹⁾

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

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

⁽²⁾Laboratório independente subcontratado

⁽³⁾Não considerados indicativos de risco

⁽⁴⁾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, amora desidratada 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, a um custo extra.

Certificação Halal: Não

Nota: A empresa pode solicitar a certificação Halal mediante solicitação do cliente, a um custo extra.

10. STATUS GMO (ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS)

Em atendimento as legislações vigentes no Brasil referente a “*Matérias primas, Ingredientes e aditivos alimentares geneticamente modificados para alimentos e rações*”, informamos que a polpa de amora desidratada em pó fabricada 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; portanto, é difícil separar o milho não-GMO das variedades GMO. Não há sistemas em vigor para a segregação das quantidades de milho não transgênicas que são aplicadas no plantio desta cultura; desta forma, 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, α -lacto-albumina e β -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 contêm menos de 0,3% de corantes vermelho Bordeaux

“S” (E-123) e azul brilhante (E-133). A Instrução Normativa IN nº 211 de março de 2023, ANVISA-Brasil, estabelece a ingestão diária aceitável como limite de segurança para o ser humano em 0,5 mg/kg de peso corporal.

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 é de origem animal.
- (b) As matérias primas e/ou ingredientes auxiliares de processamento contidos neste produto 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⁽¹⁾. Os limites⁽²⁾ 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:

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

(2) <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, amora desidratada em pó, capaz de produzir a enzima zimase, a qual pode decompor, através da fermentação alcoólica, o monossacarídeo frutose em ácido acético, ácido láctico, manitol e dióxido de carbono e, ao mesmo tempo, centenas de metabólitos secundários que podem influenciar o aroma e o sabor do referido produto.

Certificamos ainda que muitos alimentos fermentados servem espontaneamente como um rico reservatório de cepas potencialmente valiosas. Portanto, cabe aqui certificar também que o referido produto contém frutose em seu estado natural, ou seja, proveniente do próprio fruto “amora”, e que os alimentos fermentados também espontaneamente, quando consumidos, não trarão problemas relacionados à segurança e riscos à saúde, mas trará inúmeros benefícios à saúde gastrointestinal.

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), metilendioximetanfetamina (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
S1 - AGENTES ANABÓLICOS				

Esteroides anabólicos androgênicos (AAS)		x		x
Outros agentes anabólicos		x		x
S2 - HORMÔNIOS PEPTÍDEOS, FATORES DE CRESCIMENTO, SUBSTÂNCIAS RELACIONADAS E MIMÉTICOS				
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
S3 - AGONISTAS BETA-2				
Todos os agonistas beta-2 seletivos e não seletivos, incluindo todos os isômeros ópticos		x		x
S4 - MODULADORES HORMÔNICOS E METABÓLICOS				
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
S5 - DIURÉTICOS E AGENTES MASCARADORES				
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
M1 - MANIPULAÇÃO DE SANGUE E COMPONENTES SANGUÍNEOS				
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
M2 - MANIPULAÇÃO QUÍMICA E FÍSICA				
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

M3 - DOPING GENÉTICO E CELULAR			
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
S6 - ESTIMULANTES			
Estimulantes não especificados, mas não limitados a: Substâncias de abuso - Cocaína e metilenedioximetanfetamina (MDMA / "ecstasy")		x	x
Estimulantes especificados		x	x
S7 - NARCÓTICOS			
Buprenorfina, dextromoramida, diamorfina (heroína), fentanil e seus derivados, hidromorfona, metadona, morfina, nicomorfina, oxicodona, oximorfona, pentazocina, petidina		x	x
S8 - CANABINÓIDES			
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
S9 - GLUCOCORTICÓIDES			
Todos os glicocorticóides, mas não limitados a: Beclometasona, betametasona, budesonida, ciclesonida, cortisona, deflazacort, dexametasona, fluocortolona, flunisolida, fluticasona, hidrocortisona, metilprednisolona, mometasona, prednisolona, prednisona, acetonoide de triancinolona		x	x
P1 - BLOQUEADORES BETA			
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
*WADA: World Anti-Doping Code (Código Mundial Antidoping)			
**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". 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".			
Referencias:			
1. World Anti-Doping Code, International Standard - Prohibited List 2023			
2. World Anti-Doping Agency, 800 Place Victoria (Suite 1700) PO Box 120, Montreal, Quebec Canada H4Z 1B7			
3. www.wada-ama.org			

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 naqueles 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
06/10/2021	2	Atualização do documento ao Sistema de Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar - SGSA
20/07/2022	3	Em função do lote mínimo de compra excessivamente alto com possibilidade da inviabilização do produto, procedemos a substituição do ingrediente corante E-163 pelos corantes E-123 e E-133, ambos aprovados para uso pela EFSA (EU), FDA (EUA) e VISA (BRA).
16/12/2022	4	Atendimento à Resolução RDC 429, de 08/10/2020 – Nova Rotulagem Nutricional dos Alimentos Embalados, 9 de Outubro de 2.020

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