



## 1. APRESENTAÇÃO

Magnificamente suculento, ácido, mas saboroso e refrescante, o morango é provavelmente a fruta mais utilizada no mundo, participando de várias receitas caseiras e industriais. Isso permite que o morango seja adicionado regularmente a outros alimentos para adicionar um sabor de frutas exóticas e, contribuir com muitos benefícios de saúde. O morango é repleto de substâncias saudáveis tais como o ácido elágico, um poderoso antioxidante e anticarcinogênico, e a vitamina C, a qual, fornece proteção contra a oxidação descontrolada da célula devido ao seu alto poder redutor promovendo assim o fortalecimento do sistema imunológico. O morango desidratado em pó é um complemento alimentar que conta ainda com uma importante contribuição de vitaminas do complexo B, fibra, a qual, tem a propriedade de promover o crescimento das bactérias boas (bifidobactéria) no sistema digestivo e ainda um rico conteúdo mineral destacando-se o ferro, potássio, manganês e magnésio. Produto de boa solubilidade, preparação rápida, fácil armazenamento e amplo prazo de validade.

## 2. DADOS DA MATÉRIA PRIMA E PRODUTO

Fonte botânica	: <i>Fragaria x ananassa</i>
Família	: Rosaceae
Origem	: Região Sudeste e Sul 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 : 1,0 kg de fruta em pó
Proporção polpa de fruta : veículo	: 68% de polpa da fruta : 32% de veículo "malto dextrina"
Conservante	: 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

<b>Físico-Químicas &amp; Sensoriais:</b>	<b>Especificação</b>	<b>Aplicação &amp; Funcionalidade:</b>
Aspecto, sensorial (visual)	Pó avermelhado	O morango é abundantemente adicionado a alimentos e bebidas devido ao seu sabor exótico, muito apreciado na maioria das receitas. Para o morango desidratado em pó, esse conceito não é diferente. É um complemento alimentar bastante útil na preparação de várias formulações em pó e líquidas tais como como refrigerantes, sorvetes, gomas de mascar e iogurte. Pode ser ainda usado em sucos, geleias, mousses, tortas e bolos e em produtos alimentícios balanceados para pessoas em atividades físicas e em dietas controladas de carboidratos e gorduras. <i>Porção:</i> 1,5 a 2,0 colheres de sopa (aprox. 20g) para um copo de 150 ml. <i>Reconstituição:</i> 20g corresponde a 160g da fruta morango (7 unidades) ou 150g de polpa congelada.
Umidade, %	≤ 5,0	
pH	4,5 ± 0,3	
Densidade free-flow <sup>(1)</sup> , g/litro	250,0 ± 50,0	
Densidade compactada <sup>(1)</sup> , g/litro	450,0 ± 50,0	
Granulometria, % através pen. 40 Mesh	≥ 80,0	
Cor <sup>(2)</sup> , Escala Pantone (PMS 1 Series)	206C ± 1C	
Paladar & aroma <sup>(2)</sup>	Típico & ácido	
<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:** Polpa de morango congelada, malto dextrina proveniente do amido de milho (E-1.400), dióxido de silício (E-551) como agente antiumedante e ácido cítrico (E-330) como agente conservante e regulador de acidez.

**Embalagem** 25 kg, internamente em saco de polietileno grau alimentício e externamente em barrica de papelão com multicamadas de papel prensadas de alta resistência.

**Informações Nutricionais/100g<sup>(3)</sup>:**

<b>Calorias 380Kcal</b>	Calorias da gordura 0kcal	<b>% Valor Diário<sup>(3)</sup></b>
<b>Gorduras totais 0g</b>		<b>0%</b>
Gorduras saturadas 0g		0%
Gorduras trans 0g		-
Colesterol 0g		0%
<b>Sódio 25mg</b>		<b>1%</b>
<b>Carboidratos 90g</b>		<b>30%</b>
Fibra alimentar 3g		<b>12%</b>
Açúcares 8g (proveniente da fruta)		-
Incluindo 7g de açúcar adicionado <sup>(4)</sup>		14%
<b>Proteínas 1g</b>		<b>2%</b>
Vitamina D 0mcg (0%)	Vitamina C 105mg (105%)	
Cálcio 28mg (3%)	Ferro 1,8mg (13%)	Potássio 254mg (7%)

**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 umidade relativa do ar ≤ 55%.

**Informações Regulatórias:**

System 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): # 84929-78-2  
 Registro ECHA (European Chemicals Agency): # 284-556-1

<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> O sabor, aspecto & cor do produto podem 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. Ainda, o produto final em pó pode eventualmente apresentar pequenos pontos escuros provenientes do processamento da própria polpa da fruta pasteurizada e congelada os quais não são separados pelo processo de filtração. Entretanto, deve-se respeitar o limite estabelecido em análise de sedimento de disco e/ou sedimento de fundo de xícara.

<sup>(3)</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>(4)</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.

<sup>(5)</sup> No caso específico do morango desidratado em pó, a malto dextrina é usada como veículo.

**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 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.

## 5. ADITIVOS ALIMENTARES

Aditivos Usados	Taxa de utilização (mg/kg de peso corporal):	Limite Máximo Tolerável <sup>(1)</sup> :
Dióxido de silício	≤ 4,5 mg/kg de peso corporal/20g (Porção)	Quantum satis
Ácido cítrico	≤ 1,5 mg/kg de peso corporal/20g (Porção)	Quantum satis

(1) Em conformidade com a Resolução EC No. 1333/2008 relativa a aditivos alimentares, 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 <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-tetrahidrocanabinol	Ausente	"	-
Substancias perfluoroalquilicas	Ausente	"	-

Radionuclídeos	Ausente	Bq/kg	Pu238 a Pu240, Am241
Outros contaminantes	-	-	-
Acilonitrila	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, morango desidratado 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 à saúde humana	Ausência
Matérias estranhas macroscópicas	Ausência
Matérias estranhas outros	Ausência
Areia ou cinzas insolúveis em ácido clorídrico 10%	< 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, morango desidratado 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. 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 morango 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.

No entanto, a Newco pode fornecer a versão GMO-free, mediante demanda do cliente.

## **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 outros corantes artificiais em sua composição.

*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<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:**

(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, morango desidratado 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 “morango”, 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	
Substância**	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
Melhoria 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		x		x

metilendioximetanfetamina (MDMA / "ecstasy")				
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, tetraidrocanabinóis 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: Beclometasona, betametasona, budesonida, ciclesonida, cortisona, deflazacort, dexametasona, fluocortolona, flunisolida, fluticasona, hidrocortisona, metilprednisolona, mometasona, prednisolona, prednisona, acetonido 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>Referências:</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 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
20/09/2021	2	Atualização do documento em atendimento ao Sistema de Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar - SGSA
04/07/2022	3	Atualização do documento em atendimento a RDC N° 487 & IN N° 88 - Contaminantes Alimentos - Limites
29/08/2022	4	Atualização do documento em atendimento a RDC 429 Out 2020 - Rotulagem Nutricional dos Alimentos Embalados
13/03/2023	4	Inclusão do item 8. “Status Lactose & Outros Derivados de Leite”
21/09/2023	5	Inclusão dos itens “Nano Materiais, Frutose e Presença de Levedura, Status Alimentos Novos, Mosh & Moah, Lista Wada, e Declaração de Animal-Free Testing”
17/03/2025	6	Inclusão do item 6. “Fraude Alimentar, Segurança Alimentar & Bioterrorismo”

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