



1. APRESENTAÇÃO

Adoçante natural a base de stevia e taumatina, solúvel em água fria e/ou quente, de baixa intensidade e baixa caloria, cuja sensação de sabor é virtualmente idêntica ao do açúcar, sem, no entanto, conferir amargor em baixa, média ou alta concentração, temperatura ou pH. Extraído das folhas de stevia rebaudiana e purificado para atingir alta proporção de rebaudiosídeos, o adoçante confere ao produto seu sabor doce, macio e suave. Tem a propriedade de *não* induzir resposta glicêmica quando ingerido, tornando-se atraente para diabéticos e consumidores em dietas controladas de carboidratos. Em sucos de frutas adoçados com açúcar onde o poder calórico alcança cerca de 100 kcal/200ml; a mesma bebida adoçada com o adoçante PKCS-150, com uma doçura correspondente, terá 5 vezes menos caloria. Rico em fibra prebiótica ajuda a manter a saúde digestiva, reduzindo os sentimentos de fome e ingestão calórica.

2. DADOS DA MATÉRIA PRIMA E PRODUTO

Fonte botânica	: Stevia rebaudiana
Família	: Asteraceae
Origem	: China
Parte usada	: Sólidos extraídos da folha da stevia
Potencial de dulçor em relação ao açúcar	: Produto em pó 250 a 300 vezes mais doce que açúcar
Quantidade de edulcorante usada	: Menor que 1% de stevia em pó
Solvente de extração	: 100% água potável
Conservante	: Ausente
Corante	: Ausente
Radiação ionizante	: Vide Item 15. Irradiação & ETO
Nano materiais	: Ausente
Status GMO	: Vide Item 10. Status Organismos Modificados
Status BSE/TSE	: Vide Item 18. Encefalopatias Espongiformes Bovinas

3. ESPECIFICAÇÕES

Físico-Químicas & Sensoriais:

Poder edulcorante, em relação ao açúcar	Similar ao açúcar
Aspecto, visual	Pó fino branco
Umidade, %	≤ 5,0
pH, acidez	5,2 ± 0,3
Densidade ⁽¹⁾ Free-Flow, g/litro	330,0 ± 30,0
Densidade ⁽¹⁾ compactada, g/cm ³	450,0 ± 50,0
Granulometria, % através pen. 40 Mesh	≥ 82,0
Paladar & aroma	Doce & suave

Microbiológicas:

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

Aplicação & Funcionalidade:

O adoçante pode ser usado como adoçante de mesa em substituição ao açúcar e ainda para adoçar sucos, sorvetes, shakes, refrigerantes, e em receitas que exijam forno e fogão, como pães doces e salgados, tortas e sobremesas, e coquetéis e refrigerantes.

Sugestão de uso doméstico: Sugere-se, (a) 2 a 3 colheres de sopa de adoçante para 1 litro de qualquer bebida, (b) 1 a 2 colheres de chá de adoçante para 200 ml de copo de suco e (c) ½ a 1 colher de café no preparo de cafezinho (50 ml).
Reconstituição: 1 colher de chá do adoçante corresponde a ca. 2 colheres de chá de açúcar.
Informação relevante: Este adoçante pode ser consumido por consumidores diabéticos.

Ingredientes: Fibra alimentar prebiótica) proveniente do **Embalagem:** 25 kg, internamente em sacos de

amido de milho (E-1.400), edulcorante glicosídeos de esteviol Reb-A 98% (E-960) e edulcorante e potencializador de sabor natural a base de taumatina (E-957).

polietileno 200 microns grau alimentício e externamente em caixas de papelão com duas camadas de papel kraft de alta resistência.

Fatos Nutricionais/100g:

Calorias 200Kcal	Calorias da gordura 0kcal	
	% Valor Diário⁽²⁾	
Gorduras totais 0g	0%	
Gorduras saturadas 0g	0%	
Gorduras trans 0g	-	
Colesterol 0g	0%	
Sódio 0mg	0%	
Carboidratos 95g	32%	
Fibra alimentar 85g ⁽³⁾	344%	
Açúcares 0g	0%	
Incluindo 0g de açúcar adicionado ⁽⁴⁾	-	
Proteínas 0g	0%	
Vitamina D 0mcg (0%)		Vitamina C 0mg (0%)
Cálcio 0mg (0%)		Ferro 0mg (0%) 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%. Manter longe de produtos químicos.

Informações Regulatórias:

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

⁽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⁾ 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.

⁽³⁾ No caso específico do adoçante dietético em pó, a fibra prebiótica é usada como veículo ou agente de volume e amortecedor do impacto de açúcar dos edulcorantes stevia e taumatina, os quais, são, respectivamente, 300 e 3.000 vezes mais doce que o açúcar

⁽⁴⁾ 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 as frações de monossacarídeos e dissacarídeos oriundos da adição dos ingredientes açúcar de cana, açúcar de beterraba, açúcares de outras fontes, mel, melação, melado, rapadura, caldo de cana, extrato de malte, sacarose, glicose, frutose, lactose, dextrose, açúcar invertido, xaropes, malto dextrinas, outros carboidratos hidrolisados. 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 derivados		x		x		x		x

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	2,0	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 hidrocianico	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 PKCS-150 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 àsaúde humana	Ausência
Matérias estranhas macroscópicas	Ausência
Matérias estranhas outros	Ausência
Areia ou cinzas insolúveis em ácido clorídrico10%	< 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, adoçante dietético PKCS-150 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 enviar a certificação Kosher e/ou Kosher for Passover mediante solicitação do cliente, a um custo extra.

Certificação Halal: Não

Nota: A empresa pode enviar 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 o adoçante dietético PKCS-150 desidratado em pó excepcionalmente fabricado pela NEWCO INDÚSTRIA DE PRODUTOS FUNCIONAIS LTDA. contém fibra alimentar 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

O produto acima mencionado não contém leite de origem animal não sendo, portanto, identificado como contendo quaisquer de seus derivados, especificamente aqui referenciados como lactose, caseína, albumina, e soro de leite. Vide item 3. Status Alergênicos e Agentes Sensibilizantes – Leite e seus derivados.

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 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, **adoçante dietético PKCS-**

150 em pó, capaz de produzir a enzima “zimase”, a qual pode decompor, através da fermentação alcoólica, o monossacarídeo frutose em ácido acético, ácido lático, manitol e dióxido de carbono e, ao mesmo tempo, centenas de metabólitos secundários que podem influenciar o aroma e o sabor do referido 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), 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 - CANNABINÓIDES				
Todos os canabinóides naturais e sintéticos: Na cannabis (haxixe, maconha) e produtos de cannabis, tetrahidrocanabinóis naturais e		x		x

sintéticos (THCs), canabinóides sintéticos que imitam os efeitos do THC				
S9 - GLUCOCORTICÓIDES				
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
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
<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>Referências:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 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
19/07/2024	1	Emissão Inicial

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