

NUTRINDO IDEIAS

Consultoria Estratégica para Food Service





NOVA ROTULAGEM NUTRICIONAL

PRAZOS

- até 09 de outubro de 2023 para os alimentos em geral;
- até 09 de outubro de 2024 para os alimentos fabricados por agricultor familiar ou empreendedor familiar rural, empreendimento econômico solidário, microempreendedor individual, agroindústria de pequeno porte, agroindústria artesanal e alimentos produzidos de forma artesanal; e
- até 09 de outubro de 2025 para as bebidas não alcoólicas em embalagens retornáveis, observando o processo gradual de substituição dos rótulos.

NOVA ROTULAGEM NUTRICIONAL

O QUE MUDOU?

A tabela nutricional mudou de formato, agora apresenta a coluna fixa em 100g do alimento e ao lado, a coluna informando a porção.

Os %de Valores diários (%VD) também sofreram alteração no cálculo.

Além da tabela nutricional, as lupas são obrigatórias quando o alimento ultrapassa o limite estabelecido. As lupas devem estar na parte frontal do rótulo.

O cálculo de açúcares agora é dividido entre totais e açúcares adicionados, polióis como devem ser calculados separadamente.

1. Modelo vertical

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 000 porções			
Porção: 000 g (medida caseira)			
	100 g	000 g	%VD*
Valor energético (kcal)			
Carboidratos totais (g)			
Açúcares totais (g)			
Açúcares adicionados (g)			
Proteínas (g)			
Gorduras totais (g)			
Gorduras saturadas (g)			
Gorduras trans (g)			
Fibra alimentar (g)			
Sódio (mg)			

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.





ROTULAGEM E ROTULAGEM NUTRICIONAL **QUAL A DIFERENÇA?**

A rotulagem se refere a todos os dizeres obrigatórios na embalagem dos alimentos incluindo peso líquido, informações do fabricante, lote e prazo de validade, informação nutricional, alergênicos.

Já a rotulagem nutricional se concentra nas informações nutricionais obrigatórias: tabela nutricional, alegações nutricionais permitidas, necessidade de lupa, pesquisa de alergênicos no processo produtivo.

ETAPAS SERVIÇO DE ROTULAGEM

1



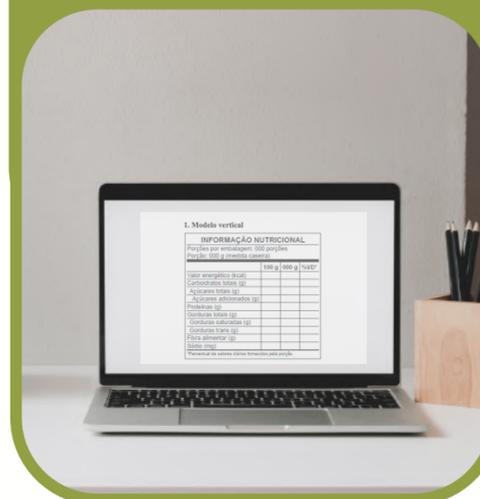
Elaboração da ficha técnica

2



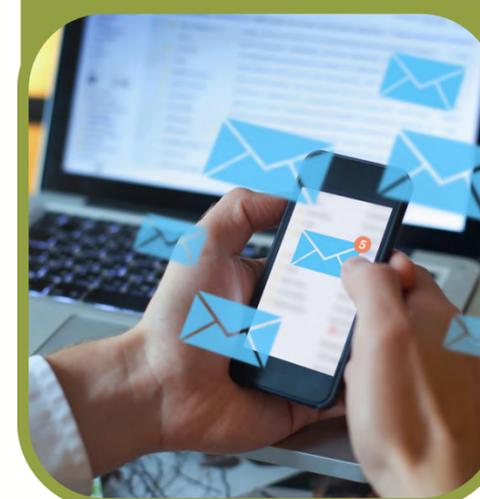
Cálculo Nutricional

3



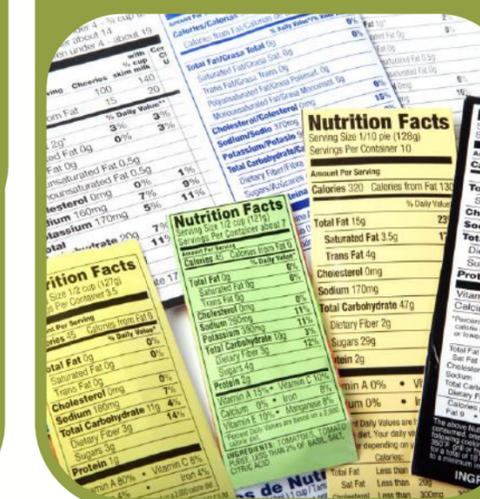
Elaboração do arquivo em pdf em 2 formatos (vertical e linear)

4



Envio por email do arquivo com as especificações de design

5



Análise da arte antes da impressão

CONHEÇA NOSSO TIME DE ESPECIALISTAS



Luciane Ostrowski

NUTRICIONISTA E ADMINISTRADORA
DE EMPRESAS



Camila Schineider

TÉCNICA EM NUTRIÇÃO E
ESTUDANTE DE NUTRIÇÃO

NOSSOS CLIENTES



Desenvolvemos soluções personalizadas para cada empresa e para cada momento do negócio.





**SOLICITE UM
ORÇAMENTO
PERSONALIZADO**

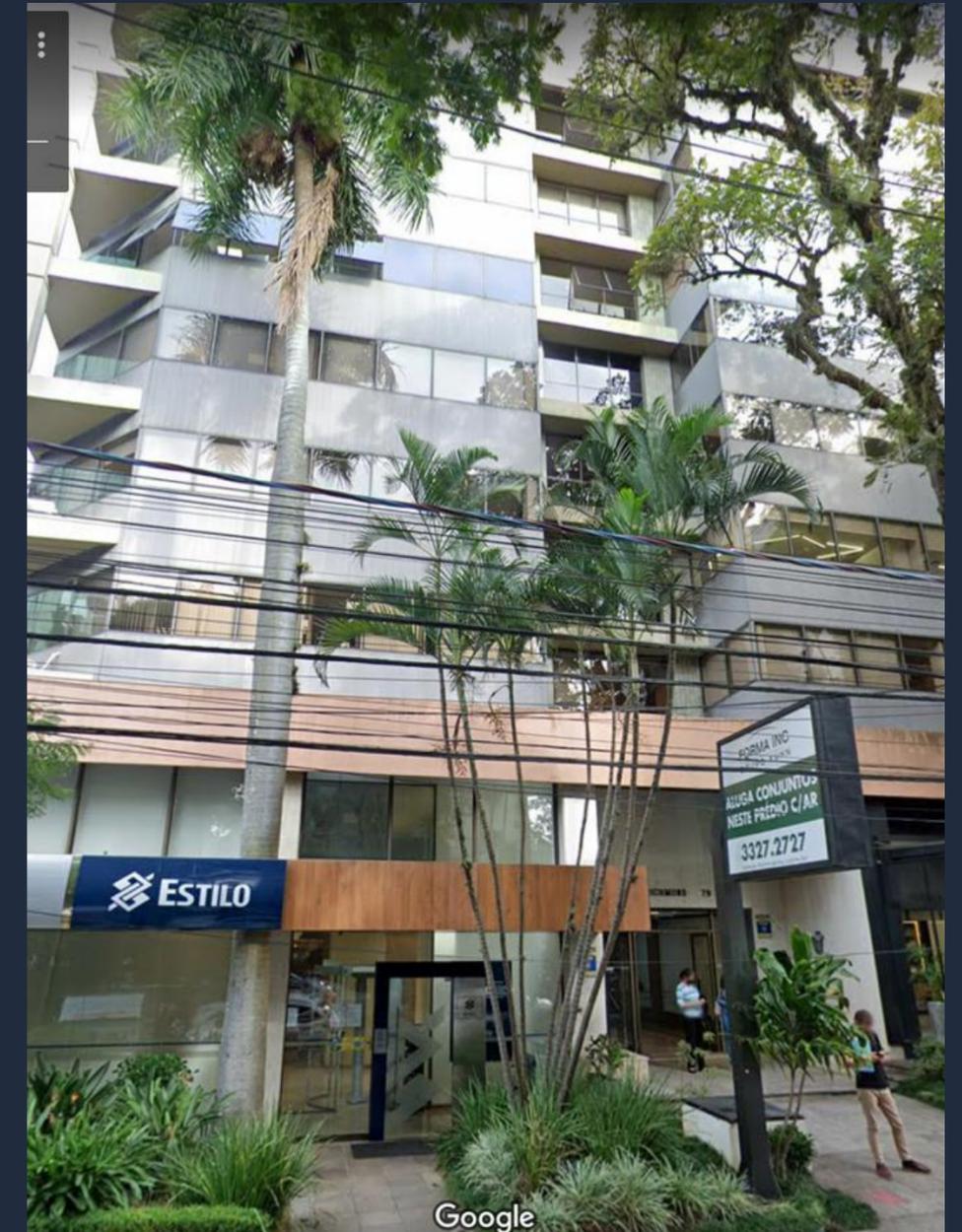


A Nutrindo Ideias foi fundada em 2013 e hoje atua exclusivamente no ramo gastronômico.

Hoje nosso escritório fica localizado em Porto Alegre, no bairro Moinhos de Vento dentro do coworking Upworks.



Rua Padre Chagas, 79, sala 402, bairro Moinhos de Vento
Porto Alegre - RS - CEP: 90570-080





NOSSO PROPÓSITO

Gerar prosperidade para o setor gastronômico, através de ferramentas e soluções de gestão.

COMO SE MANTER COMPETITIVO?

IDEIAS PARA 2023



Manter suas fichas técnicas atualizadas e aplicar a matriz de engenharia de cardápio semestralmente.



Manter a documentação da sua empresa em dia para evitar problemas sanitários.



Treinar sua equipe em boas práticas e manter um padrão alto de exigência com auditorias internas.



Elaborar um plano de ação estrutural visando maior produtividade e eficiência dentro da cozinha.



OBRIGADA

51 30307752 (whats app comercial)

Website : www.nutrindoideias.com.br

Email : luciane@nutrindoideias.com

[@nutrindoideias oficial](#)

