



INSTRUÇÕES 2026



ORGANIZAÇÃO



PARCEIROS





PREENCHIMENTO FORMULÁRIOS

PRÊMIO NIS AÇAÍ DE OURO 2026

4^a edição

Listamos abaixo todos os itens do formulário de inscrição ao **PRÊMIO NIS AÇAÍ DE OURO** com instruções de preenchimento para cada um para que você possa organizar a sua candidatura com antecedência.

Recomendamos preparar as respostas em um documento de texto e separar os arquivos que pretende anexar de acordo com as instruções e apenas copiar e colar quando acessar o formulário *online*.

Os itens assinalados com um asterisco (*) são obrigatórios.

SUMÁRIO

1.	INFORMAÇÕES DE CONTATO COM A COORDENAÇÃO	3
2.	INFORMAÇÕES GERAIS DO PRODUTO	3
3.	PERGUNTAS ESPECÍFICAS POR CATEGORIAS	6
3.1.	Alimentos e Bebidas Funcionais & Saudáveis e Suplementos Alimentares	6
3.2.	Ingrediente Funcional & Saudável: Isolado e Aplicado	8
3.3.	O Aroma do NIS	10
3.4.	Embalagem	14
4.	ENVIO DE DOCUMENTOS	16



1. INFORMAÇÕES DE CONTATO COM A COORDENAÇÃO

Nome da empresa *

Preencha com o nome fantasia da empresa responsável pela candidatura.

Contato principal *

Preencha com o nome completo da **pessoa que será o ponto de contato** com a coordenação do **PRÊMIO NIS AÇAÍ DE OURO**:

- Primeiro nome
- Sobrenome

Cargo *

Preencha com a função na empresa da **pessoa que será o ponto de contato** com a Coordenação do **PRÊMIO NIS AÇAÍ DE OURO**.

E-mail corporativo *

Certifique-se de inserir o e-mail corporativo e não pessoal da **pessoa que será o ponto de contato** com a Coordenação do **PRÊMIO NIS AÇAÍ DE OURO**.

Telefone Celular Comercial com WhatsApp *

Certifique-se de inserir o número corporativo e não pessoal da **pessoa que será o ponto de contato** com a Coordenação do **PRÊMIO NIS AÇAÍ DE OURO**. O número de telefone informado deve, preferencialmente, estar vinculado a uma conta ativa no WhatsApp.

2. INFORMAÇÕES GERAIS DO PRODUTO

Categoria do produto *

Somente será possível selecionar uma das categorias disponíveis. Caso deseje inscrever mais de um produto, na mesma ou em outras categorias, uma nova resposta completa ao formulário deve ser submetida.

- Alimento Funcional & Saudável;
- Bebida Funcional & Saudável;
- Suplemento Alimentar;
- Ingrediente Funcional & Saudável Isolado;
- Ingrediente Funcional & Saudável Aplicado;
- O Aroma do NIS;
- Embalagens com Tecnologias ou Logísticas Inovadoras & Sustentáveis.



Nome comercial do produto *

Preencha com a marca **tal qual consta na rotulagem ou documentação do produto.**

Especificidade Ingrediente Funcional & Saudável Aplicado – em Parceria com a Indústria
Coloque “[nome do ingrediente] aplicado no [nome do produto final]”.

Límite: **500 caracteres.**

Denominação de venda do produto *

Preencha de acordo com a legislação aplicável ao enquadramento do produto, **tal qual consta em sua rotulagem ou documentação.**

Preencha com o nome específico e não genérico que indica a verdadeira natureza e as características do alimento, de acordo com os regulamentos aplicáveis vigentes.

É importante que o júri seja capaz de fazer a distinção entre um leite de vaca, uma bebida láctea e uma bebida vegetal a base de amêndoas, por exemplo. Ou entre um café pronto para consumo, um suplemento alimentar de cafeína ou um composto líquido pronto para consumo (energético).

Especificidade Ingrediente Funcional & Saudável Aplicado – em Parceria com a Indústria

O produto é o ingrediente, não o alimento em que ele é aplicado! Coloque “[denominação de venda do ingrediente] aplicado no [denominação de venda do produto final]”.

Especificidade Embalagem com Tecnologias ou Logísticas Inovadoras & Sustentáveis

O produto é a embalagem, não o alimento!

Especificidade O Aroma do NIS

Esta pergunta **não se aplica** a esta categoria.

Límite: **500 caracteres.**

Lista de ingredientes/materiais do produto*

Preencha de acordo com as normas brasileiras de rotulagem e regulamentos técnicos específicos aplicáveis, **tal qual consta na rotulagem ou documentação do produto.**

Especificidade O Aroma do NIS

Esta pergunta **não se aplica** a esta categoria. As características de composição dos aromas serão abordadas em perguntas específicas para essa categoria.

Límite: **2.500 caracteres.**



Quando o produto foi regularizado perante o órgão competente? *

Campo restrito para informação de uma **data com dia, mês e ano**.

Preencha com a data do Comunicado de Início de Fabricação, Comunicado de Início de Importação, Notificação ou aprovação do Registro. Em caso de novo alimento, preencha com a data do deferimento de petição de avaliação de segurança e eficácia.

Especificidade Ingrediente Funcional & Saudável – Isolado ou Aplicado

Campo não obrigatório, preencha apenas em caso de novo ingrediente: preencha com a data do deferimento de petição de avaliação de segurança e eficácia.

Especificidade O Aroma do NIS

Esta pergunta **não se aplica** a esta categoria. Haverá uma questão específica para aromas com espécie botânica de origem regional.

Especificidade Embalagem com Tecnologias ou Logísticas Inovadoras & Sustentáveis

Campo não obrigatório, preencha apenas em caso de:

- **Resina de PET-PCR grau alimentício, artigo precursor, embalagem final de PET-PCR grau alimentício e embalagens para alimentos:** preencha com a data do Comunicado de Início de Fabricação, Comunicado de Início de Importação ou Notificação;
- **Nova substância ou nova tecnologia para materiais em contato com alimento:** preencha com a data do deferimento de petição de avaliação.

Caso o produto esteja sujeito à regularização, além do atendimento às listas positivas, ele deve estar regularizado para concorrer. O comprovante pode ser solicitado pela Coordenação do **PRÊMIO NIS AÇAÍ DE OURO**. Por isso, recomendamos que esse documento já seja providenciado para ser fornecido no campo “Envie os documentos que considerar fundamentais para comprovar um ou mais dos itens anteriores e contribuir para uma melhor avaliação pelos jurados” mais à frente.

Quando o produto foi colocado à venda? *

Campo restrito para informação de uma **data com dia, mês e ano**.

Especificidade Embalagem com Tecnologias ou Logísticas Inovadoras & Sustentáveis

Coloque a data que a embalagem foi colocada à venda no mercado B2B ou a data em que o produto final que utiliza essa embalagem foi colocado à venda no mercado B2B ou B2C.

O produto deve estar disponível no mercado para concorrer. O comprovante pode ser solicitado pela Coordenação do **PRÊMIO NIS AÇAÍ DE OURO**.



Onde encontrar o produto para venda? *

Informe os locais onde o produto pode ser encontrado para venda (ex.: lojas físicas, online etc.).

Límite: **500 caracteres.**

Webpage do produto, se houver

Preencha com o *link* de acesso à webpage do produto (ex.: página com informações sobre o produto dentro do website da responsável pela candidatura).

Límite: **500 caracteres.**

3. PERGUNTAS ESPECÍFICAS POR CATEGORIAS

3.1. Alimentos e Bebidas Funcionais & Saudáveis e Suplementos Alimentares

Descrição geral do produto *

Apresente uma descrição clara e completa do produto inscrito, destacando suas principais características de forma objetiva. Explique como o produto é utilizado ou consumido e descreva seu formato e apresentação comercial (por exemplo, bebida pronta para consumo, barra, cápsula, embalagem individual etc.). Contextualize também o produto no mercado, mencionando brevemente o perfil de consumidor a que se destina e/ou a ocasião de consumo.

Evite o uso de *slogans* comerciais, linguagem publicitária ou argumentos de venda voltados ao público leigo. A descrição deve ser técnica e informativa, voltada a um corpo de jurados com formações e atuações diversas no setor de alimentos.

Límite: **2.500 caracteres.**

Quais os benefícios e vantagens do produto, quando comparado a outros já existentes no mercado? *

Discorra de forma clara e fundamentada sobre os diferenciais do seu produto, considerando os seguintes aspectos: inovação técnica, saudabilidade e composição inovadora, saudável e/ou natural.

Inovação técnica: descreva quais inovações técnicas o produto apresenta, seja por meio do desenvolvimento de um produto novo ou da melhoria tecnológica de um já existente. Apresente em que o seu produto difere em comparação com outros já existentes no mercado (sem citar nomes, marcas ou fabricantes).

Saudabilidade: informe se o produto:

- Oferece benefícios à saúde, contribuindo para a manutenção de funções do organismo ou melhoria do estado nutricional;
- Foi desenvolvido com foco na redução de componentes críticos à saúde pública, como açúcares adicionados, gorduras saturadas ou sódio, ou no aumento da presença de nutrientes essenciais, como vitaminas e minerais;



- Atende a necessidades específicas de grupos populacionais, como diabéticos, hipertensos, celíacos, vegetarianos, veganos, intolerantes ou alérgicos;
- Possui atributos percebidos como positivos pelos consumidores, tais como ser orgânico, minimamente processado, artesanal ou caseiro, desde que haja justificativa adequada para essa classificação.

Composição inovadora/saudável ou natural: descreva os ingredientes inovadores, saudáveis e/ou naturais utilizados na formulação do produto, destacando seus diferenciais em relação aos insumos convencionais, bem como suas propriedades e benefícios. Especifique se esses ingredientes agregam novas características tecnológicas, melhorias de qualidade ou desempenho ao produto.

Procure não destacar atributos inerentes à categoria do seu produto e evite expressões genéricas como “nova experiência”, “ingredientes selecionados/naturais”, “100% natural”, “nutrição completa”.

Documentos que comprovem os atributos mencionados, como laudos técnicos, certificações, estudos científicos ou materiais de apoio, podem ser anexados ao final do formulário no campo “Envie os documentos que considerar fundamentais para comprovar um ou mais dos itens anteriores e contribuir para uma melhor avaliação pelos jurados” para complementar as informações prestadas.

Limite: **2.500 caracteres.**

Quais as funcionalidades do produto? Quais as vantagens para o consumidor final neste aspecto, quando comparado a outros já existentes no mercado? *

Descreva se o seu produto oferece algum benefício para a saúde, qual(is) o(s) ingrediente(s) funcionais utilizados na formulação do produto, destacando seus diferenciais em relação aos convencionais, bem como suas propriedades. No caso de alegações de propriedades funcionais e/ou de saúde, indicar se essas são aprovadas, em que condições e para qual público.

Para a categoria **Suplemento Alimentar**, especifique claramente qual(is) nutriente(s), substância(s) bioativa(s), probiótico(s) ou enzima(s) é/são fornecido(s).

Documentos que comprovem os atributos mencionados, como laudos técnicos, composições, certificações, estudos científicos, dossiês de funcionalidade ou outros materiais de apoio, podem ser anexados ao final do formulário no campo “Envie os documentos que considerar fundamentais para comprovar um ou mais dos itens anteriores e contribuir para uma melhor avaliação pelos jurados” para complementar as informações prestadas.

Limite: **2.500 caracteres.**

Quais as inovações no processo produtivo ou na cadeia de suprimentos? *

Discorra sobre os diferenciais das matérias-primas, tecnologias ou processos utilizados durante a produção e sobre os cuidados com impactos socioeconômicos e/ou ambientais em comparação aos produtos semelhantes usualmente encontrados no mercado.

Relacione seus processos de pesquisa e desenvolvimento (P&D) e produtivo com os resultados inovadores obtidos no seu produto. Pode ser um método de produção ou distribuição novo ou significativamente melhorado, com mudanças significativas em técnicas, equipamentos, práticas de negócios e modelos econômicos da empresa, interação com a comunidade etc.



Os resultados atingidos podem incluir melhorias no processo de produção, a melhoria de produtos já existentes ou a criação de novos produtos e também a redução dos custos de produção e/ou distribuição.

Apresente, quando disponíveis, os resultados quantitativos que demonstrem o sucesso dessas iniciativas.

Evite destacar atributos genéricos ou expressões vagas como “processo inovador” ou “tecnologia de ponta”.

Limite: **2.500 caracteres.**

3.2. Ingrediente Funcional & Saudável: Isolado e Aplicado

Descrição geral do produto *

Apresente uma descrição clara e completa do ingrediente inscrito, destacando suas principais características de forma objetiva. Explique como o ingrediente é utilizado e a sua forma de apresentação (sólido, líquido etc.), bem como as suas aplicações e clientes B2B potenciais. Contextualize também o público-alvo ou segmento de mercado que pode ser beneficiado por seu uso.

Evite o uso de *slogans* comerciais, linguagem publicitária ou argumentos de venda voltados ao público leigo. A descrição deve ser técnica e informativa, voltada a um corpo de jurados com formações e atuações diversas no setor de alimentos.

Limite: **2.500 caracteres.**

Quais os benefícios e vantagens do produto, quando comparado a outros já existentes no mercado? *

Discorra de forma clara e fundamentada sobre os diferenciais do ingrediente a ser inscrito, considerando os seguintes aspectos: inovação técnica e potencial de contribuição para a saubabilidade de produtos finais.

Inovação técnica: descreva quais inovações técnicas o ingrediente apresenta, seja por meio do desenvolvimento de um ingrediente novo ou da melhoria tecnológica de um já existente. Apresente em que o ingrediente se diferencia de outros já disponíveis no mercado (sem citar nomes, marcas ou fabricantes).

Saudabilidade: explique de que forma o ingrediente **contribui para a saudabilidade dos produtos em que pode ser aplicado**. Informe se o ingrediente:

- Oferece benefícios à saúde, contribuindo para a manutenção de funções do organismo ou melhoria do estado nutricional do consumidor final;
- Foi desenvolvido com foco na redução de componentes críticos à saúde pública, como açúcares adicionados, gorduras saturadas ou sódio, ou no aumento da presença de nutrientes essenciais, como vitaminas e minerais;
- Atende a necessidade específicas de determinados grupos populacionais, como diabéticos, hipertensos, celíacos, vegetarianos, veganos, intolerantes ou alérgicos;
- Possui atributos percebidos como positivos pelos consumidores, como naturalidade, uso de ingredientes minimamente processados, orgânicos, artesanais ou caseiros, desde que haja justificativa adequada para essa classificação.



Procure não destacar atributos inerentes à categoria do seu produto e evite expressões genéricas como “nova experiência”, “ingredientes selecionados/naturais”, “100% natural”, “nutrição completa”.

Documentos que comprovem os atributos mencionados, como laudos técnicos, composições, certificações, estudos científicos ou outros materiais de apoio, podem ser anexados no final do formulário no campo “Envie os documentos que considerar fundamentais para comprovar um ou mais dos itens anteriores e contribuir para uma melhor avaliação pelos jurados” para complementar as informações prestadas.

Límite: **2.500 caracteres**.

Quais as funcionalidades do produto? Quais as vantagens para o consumidor final neste aspecto, quando comparado a outros já existentes no mercado? *

Informe se o seu ingrediente oferece algum benefício para a saúde. Especifique claramente quais nutrientes, substâncias bioativas, probióticos ou enzimas são fornecidos pelo ingrediente e como esses componentes podem agregar valor aos produtos finais em que forem aplicados.

No caso de alegações de propriedades funcionais e/ou de saúde, indicar se essas são aprovadas, em que condições e para qual público.

Documentos que comprovem os atributos mencionados, como laudos técnicos, composições, certificações, estudos científicos, dossiês de funcionalidade ou outros materiais de apoio, podem ser anexados no final do formulário no campo “Envie os documentos que considerar fundamentais para comprovar um ou mais dos itens anteriores e contribuir para uma melhor avaliação pelos jurados” para complementar as informações prestadas.

Límite: **2.500 caracteres**.

Qual o grau de facilidade e versatilidade da aplicação do produto pela indústria no produto final? Onde pode ser utilizado? *

Explique de que forma o ingrediente pode ser incorporado aos processos industriais e ao desenvolvimento do produto final, descrevendo seu grau de facilidade de uso (por exemplo, solubilidade, estabilidade, compatibilidade com diferentes formulações, necessidade ou não de etapas adicionais de processamento) e sua versatilidade de aplicação em diferentes tipos de produtos ou categorias.

Límite: **2.500 caracteres**.

Quais as inovações no processo produtivo ou na cadeia de suprimentos? *

Discorra sobre os diferenciais das matérias-primas, tecnologias ou processos utilizados durante a produção e sobre os cuidados com impactos socioeconômicos e/ou ambientais em comparação aos produtos semelhantes usualmente encontrados no mercado.

Relacione seus processos de pesquisa e desenvolvimento (P&D) e produtivo com os resultados inovadores obtidos no seu ingrediente. Pode ser um método de produção ou distribuição novo ou significativamente melhorado, com mudanças significativas em técnicas, equipamentos, práticas de negócios e modelos econômicos da empresa, interação com a comunidade etc.

Os resultados atingidos podem incluir melhorias no processo de produção, a melhoria de produtos já existentes ou a criação de novos produtos e também a redução dos custos de produção e/ou distribuição.



Apresente, quando disponíveis, os resultados quantitativos que demonstrem o sucesso dessas iniciativas.

Evite destacar atributos genéricos ou expressões vagas como “processo inovador” ou “tecnologia de ponta”.

Límite: **2.500 caracteres.**

3.3. O Aroma do NIS

Descrição geral do produto *

Apresente uma descrição clara e completa do aroma inscrito, destacando suas principais características de forma objetiva. A que tipo de alimento ou categoria de alimento o aroma se destina. Explique como o aroma é utilizado, bem como as suas aplicações e clientes B2B potenciais. Contextualize também o público-alvo ou segmento de mercado que pode ser beneficiado por seu uso.

Evite o uso de slogans comerciais, linguagem publicitária ou argumentos de venda voltados ao público leigo. A descrição deve ser técnica e informativa, voltada a um corpo de jurados com formações e atuações diversas no setor de alimentos.

Límite: **2.500 caracteres.**

Qual a classificação do seu aroma? *

Somente será possível selecionar uma das classificações disponíveis. Escolha a opção que descreve a classificação do seu aroma conforme a RDC nº 725, de 2022 da Anvisa:

- Aromatizante artificial;
- Aromatizante de fumaça natural;
- Aromatizante de fumaça sintético;
- Aromatizante de reação natural;
- Aromatizante de reação sintético;
- Aromatizante idêntico ao natural;
- Extrato concreto;
- Extrato líquido;
- Extrato purificado absoluto;
- Extrato resinoide;
- Óleo essencial concentrado;
- Óleo essencial desterpenado;
- Óleo essencial retificado;
- Oleoresina, balsámos ou oleogomaresinas;
- Substância aromatizante natural isolada.



Qual a designação do aroma? *

Somente será possível selecionar uma das designações disponíveis. Escolha a opção que descreve a designação do seu aroma conforme a RDC nº 725, de 2022 da Anvisa:

- Óleos essenciais;
- Extratos;
- Bálsamos, oleorresinas ou oleogomaresinas;
- Nome comum ou nome científico;
- Aroma natural de ...;
- Aroma idêntico ao natural de ...;
- Aroma artificial de ...;
- Aroma natural de fumaça;
- Aroma idêntico ao natural de fumaça;
- Aroma artificial de fumaça.

Caso a designação seja “Nome comum ou nome científico”, “Aroma natural de ...”, “Aroma idêntico ao natural de ...”, ou “Aroma artificial de ...”, informe aqui a designação completa *

Limite: **500 caracteres.**

Seus componentes aromatizantes estão listados em quais referências? *

Será possível selecionar mais de uma resposta disponível:

- Comitê Conjunto de Especialistas da FAO/OMS sobre Aditivos Alimentares (*Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives -JECFA*);
- *Food and Drug Administration* (FDA);
- *Flavor Extract Manufacturers Association* (FEMA);
- União Europeia;
- Espécies botânicas de origem regional;
- Outras.

Caso um ou mais dos seus componentes aromatizantes sejam espécies botânicas de origem regional, informe aqui o(s) nome(s) da(s) espécie(s) *

Insira o(s) nome(s) científico(s) da espécie(s).

Campo não obrigatório, preencha apenas se selecionou “Espécies botânicas de origem regional” como uma das referências.

Limite: **500 caracteres.**



Caso um ou mais dos seus componentes aromatizantes sejam espécies botânicas de origem regional, quando o(s) componente(s) foi(ram) aprovado(s)? *

Campo restrito para informação de uma **data com dia, mês e ano**.

Campo não obrigatório, preencha apenas se selecionou “Espécies botânicas de origem regional” como uma das referências.

Caso o produto esteja sujeito à regularização, além do atendimento às listas positivas, ele deve estar regularizado para concorrer. O comprovante pode ser solicitado pela Coordenação do **PRÊMIO NIS AÇAÍ DE OURO**. Por isso, recomendamos que esse documento já seja providenciado para ser fornecido no campo “Envie os documentos que considerar fundamentais para comprovar um ou mais dos itens anteriores e contribuir para uma melhor avaliação pelos jurados” mais à frente.

Qual a forma de apresentação do aroma? *

Somente será possível selecionar uma das formas de apresentação disponíveis. Escolha a opção que descreve a forma de apresentação do seu aroma:

- Sólida (incluindo pós, granulados e tabletes);
- Líquida (incluindo soluções e emulsões);
- Pastosa.

Quais aditivos alimentares são utilizados no aroma? *

Liste todos os aditivos alimentares utilizados.

Límite: **2.500 caracteres**.

Quais solventes de extração são utilizados? *

Será possível selecionar mais de uma resposta disponível:

- Acetato de etila;
- Acetona;
- Água;
- Butano;
- 1-Butanol;
- Ciclohexano;
- Diclorometano;
- Dióxido de carbono;
- Éter de petróleo;
- Éter dibutírico;
- Éter dietílico;
- Éter metil terc-butílico;
- Etilmetilcetona;
- Hexano;
- Isobutano;
- Metano;
- Propano;
- Tolueno;
- Outros;
- Nenhum.

**O aroma contém alguma das seguintes substâncias? ***

Será possível selecionar mais de uma resposta disponível:

- Óleos essenciais e extratos de fava-tonca, sassafrás e sabina;
- Compostos químicos isolados ou de síntese cuja adição em alimentos seja proibida pelo Anexo VIII da RDC 727, de 2022;
- Hidrocarbonetos e compostos da série pirídica não previstos na lista-base citada no art. 3º da RDC 727, de 2022;
- Nitroderivados, nitritos orgânicos e outros expressamente proibidos;
- Não contém nenhuma dessas substâncias.

Além de substâncias aromatizantes, de aditivos alimentares e de solventes de extração, o aroma contém outros ingredientes? Quais? *

Liste todos os ingredientes que ainda não foram abordados nos itens acima e que estão presentes no seu aroma. Não é necessário abrir a lista de substâncias aromatizantes, pois suas características já foram abordadas em questões anteriores.

Límite: **500 caracteres.**

Quais os benefícios e vantagens do produto, quando comparado a outros já existentes no mercado? *

Visto que não se pode atribuir benefícios a aromas, foque nas vantagens.

Discorra de forma clara e fundamentada sobre os diferenciais do aroma que está sendo inscrito, considerando a inovação técnica e composição inovadora, saudável e/ou natural.

Inovação técnica: descreva quais inovações técnicas o aroma apresenta, seja por meio do desenvolvimento de um aroma novo ou da melhoria tecnológica de um já existente. Apresente em que o aroma se diferencia de outros já disponíveis no mercado (sem citar nomes, marcas ou fabricantes).

Composição inovadora/saudável ou natural: descreva os ingredientes inovadores, saudáveis e/ou naturais utilizados na formulação do aroma, destacando seus diferenciais em relação aos insumos convencionais, bem como suas propriedades. Especifique se esses ingredientes agregam novas características tecnológicas, melhorias de qualidade ou desempenho ao aroma.

Procure não destacar atributos inerentes à categoria do seu produto e evite expressões genéricas como “nova experiência”, “ingredientes selecionados/naturais”, “100% natural”.

Documentos que comprovem os atributos mencionados, como laudos técnicos, composições, certificações, estudos científicos ou outros materiais de apoio, podem ser anexados no final do formulário no campo “Envie os documentos que considerar fundamentais para comprovar um ou mais dos itens anteriores e contribuir para uma melhor avaliação pelos jurados” para complementar as informações prestadas.

Límite: **2.500 caracteres.**



Qual o grau de facilidade e versatilidade da aplicação do produto pela indústria no produto final? Onde pode ser utilizado? *

Explique de que forma o aroma pode ser incorporado aos processos industriais e ao desenvolvimento do produto final, descrevendo seu grau de facilidade de uso (por exemplo, solubilidade, estabilidade, compatibilidade com diferentes formulações, necessidade ou não de etapas adicionais de processamento) e sua versatilidade de aplicação em diferentes tipos de produtos ou categorias.

Limite: **2.500 caracteres.**

Quais as inovações no processo produtivo ou na cadeia de suprimentos? *

Discorra sobre os diferenciais das matérias-primas, tecnologias ou processos utilizados durante a produção e sobre os cuidados com impactos socioeconômicos e/ou ambientais em comparação aos produtos semelhantes usualmente encontrados no mercado.

Relacione seus processos de pesquisa e desenvolvimento (P&D) e produtivo com os resultados inovadores obtidos no seu aroma. Pode ser um método de produção ou distribuição novo ou significativamente melhorado, com mudanças significativas em técnicas, equipamentos, práticas de negócios e modelos econômicos da empresa, interação com a comunidade etc.

Os resultados atingidos podem incluir melhorias no processo de produção, a melhoria de produtos já existentes ou a criação de novos produtos e também a redução dos custos de produção e/ou distribuição.

Apresente, quando disponíveis, os resultados quantitativos que demonstrem o sucesso dessas iniciativas.

Evite destacar atributos genéricos ou expressões vagas como “processo inovador” ou “tecnologia de ponta”.

Limite: **2.500 caracteres.**

Quais foram os desafios no processo de desenvolvimento, regularização e inserção no mercado do produto? *

Descreva aqui todos os desafios que foram enfrentados no processo de desenvolvimento do aroma, como por exemplo: dificuldades de solubilidade dos componentes, questões de estabilidade, compatibilidade com a base do produto, bem como aspectos relacionados à aceitação sensorial.

Limite: **2.500 caracteres.**

3.4. Embalagem

Descrição geral do produto *

Apresente uma descrição clara e completa da embalagem ou material para embalagem inscrito, destacando suas principais características de forma objetiva. A que tipo de alimento ou categoria de produto se destina, como é utilizado (por exemplo, embalagem primária, secundária ou solução de transporte ou armazenamento) e qual é seu formato e apresentação comercial (pote, garrafa, filme, tampa, revestimento, embalagem ativa, biodegradável etc.).



Descreva também o contexto de aplicação e uso – por exemplo, em que etapa da cadeia de alimentos o produto é empregado (indústria, varejo, food service, consumidor final). Por fim, contextualize o produto no mercado, mencionando brevemente a tendência, o público-alvo ou o segmento que pretende atender (como embalagens sustentáveis, alimentos prontos para consumo, delivery, alimentos frescos etc.).

Evite o uso de *slogans* comerciais, linguagem publicitária ou argumentos de venda voltados ao público leigo. A descrição deve ser técnica e informativa, voltada a um corpo de jurados com formações e atuações diversas no setor de alimentos.

Limite: **2.500 caracteres.**

Quais os benefícios e vantagens do produto, quando comparado a outros já existentes no mercado? *

Discorra de forma clara e fundamentada sobre os diferenciais da embalagem a ser inscrita, com ênfase em sua inovação técnica, podendo ser o desenvolvimento de uma embalagem ou material novo ou uma versão tecnologicamente aprimorada. Apresente os conceitos de inovação empregados durante a concepção e o desenvolvimento do produto.

Exponha novas tecnologias de produção utilizadas e evidencie os benefícios e vantagens da embalagem ou material de embalagem para o alimento, a bebida, o ingrediente, o suplemento alimentar, a cadeia e/ou o consumidor final.

Explique como o produto contribui para aprimorar o desempenho, a segurança ou a sustentabilidade do alimento, evidenciando aspectos como preservação da qualidade, extensão de vida útil, conveniência, redução de desperdício ou inovação funcional.

Destaque em que a embalagem se diferencia de outras já disponíveis no mercado (sem citar nomes, marcas ou fabricantes).

Documentos que comprovem os atributos mencionados, como laudos técnicos e estudos científicos, podem ser anexados ao final do formulário no campo “Envie os documentos que considerar fundamentais para comprovar um ou mais dos itens anteriores e contribuir para uma melhor avaliação pelos jurados” para complementar as informações prestadas.

Limite: **2.500 caracteres.**

Quais as funcionalidades do produto? Quais as vantagens para o consumidor final neste aspecto, quando comparado a outros já existentes no mercado? *

Descreva as funcionalidades da embalagem, para o alimento, o ingrediente, a bebida, o suplemento alimentar, a cadeia e/ou o consumidor final.

Evidencie os benefícios que a embalagem oferece para o produto na visão do consumidor – seja ele B2B ou B2C –, como proteção, praticidade, melhoria da experiência de consumo e shelf life (preservação da qualidade, nutrientes e aspectos organolépticos).

Documentos que comprovem os atributos mencionados, como laudos técnicos e estudos científicos, podem ser anexados ao final do formulário no campo “Envie os documentos que considerar fundamentais para comprovar um ou mais dos itens anteriores e contribuir para uma melhor avaliação pelos jurados” para complementar as informações prestadas.

Limite: **2.500 caracteres.**



Qual o grau de facilidade e versatilidade da aplicação do produto pela indústria no produto final? Onde pode ser utilizado? *

Descreva o grau de facilidade de aplicação da embalagem pela indústria de alimentos, ingredientes, bebidas e suplementos alimentares, durante toda a cadeia produtiva e/ou para o consumidor final.

Explique sua versatilidade de uso, indicando em quais tipos de produtos ela pode ser incorporada, e destaque características que facilitem sua aplicação, como compatibilidade com diferentes pHs, níveis de gordura, temperatura, formatos, processos industriais, requisitos de armazenamento ou manuseio e/ou reutilização.

Limite: **2.500 caracteres.**

Quais os diferenciais no design, apresentação do produto e rotulagem que impactam o consumidor? *

Descreva os diferenciais no design, apresentação do produto e soluções para os desafios da nova rotulagem nutricional.

Limite: **2.500 caracteres.**

Quais os diferenciais da embalagem no que diz respeito à diminuição dos impactos ambientais, utilização de materiais renováveis, biodegradáveis, reutilizáveis, recicláveis e sistemas que facilitem a reciclagem e/ou logística reversa? *

Descreva os diferenciais da embalagem no que diz respeito à diminuição dos impactos ambientais, utilização de materiais renováveis, biodegradáveis, reutilizáveis, recicláveis e sistemas que facilitem a reciclagem e/ou logística reversa.

Apresente, quando disponíveis, os resultados quantitativos que demonstrem o sucesso dessas iniciativas.

Documentos que comprovem os atributos mencionados, como certificações técnicas, podem ser anexados ao final do formulário no campo “Envie os documentos que considerar fundamentais para comprovar um ou mais dos itens anteriores e contribuir para uma melhor avaliação pelos jurados” para complementar as informações prestadas.

Limite: **2.500 caracteres.**

4. ENVIO DE DOCUMENTOS

Envie uma ou mais imagens do seu produto que permitam a sua visualização pelo corpo de jurados em boa resolução *

Anexe imagens em que seja possível visualizar bem o produto em si. Essas imagens poderão ser utilizadas pelo marketing do NIS para a divulgação do **PRÊMIO NIS AÇAÍ DE OURO**.

Limite: **cinco imagens.**



Envie uma imagem da tabela nutricional do produto em boa resolução *

Anexe uma imagem em que seja possível ler bem as informações nutricionais do produto.

Não aplicável para as categorias:

- **O Aroma do NIS;**
- **Embalagens com Tecnologias ou Logísticas Inovadoras & Sustentáveis.**

Limite: **uma imagem.**

Envie uma apresentação sobre o produto

Anexe uma apresentação que você já tenha sobre o produto ou que elaborou especificamente para o **PRÊMIO NIS AÇAÍ DE OURO**.

Envie os documentos que considerar fundamentais para comprovar um ou mais dos itens anteriores e contribuir para uma melhor avaliação pelos jurados

Anexe apenas documentos que agreguem valor à avaliação dos jurados com relação aos itens anteriores. Cuidado para não poluir sua candidatura!

Limite: **dez arquivos.**

Envie o logo da sua empresa em alta resolução *

Anexe apenas documentos em Ai, PSD ou PDF – arquivos em vetor. O logo poderá ser utilizado pelo marketing do NIS para a divulgação do **PRÊMIO NIS AÇAÍ DE OURO**.

Limite: **dez arquivos.**



NIS

PRÊMIO NIS AÇAÍ DE OURO 2026