

PRÊMIO
AÇAÍ
DE OURO

REGULAMENTO 2027



ORGANIZAÇÃO



PARCEIROS



NutraLider





REGULAMENTO

PRÊMIO NIS AÇAÍ DE OURO 2027

5ª edição

A única premiação brasileira de inovação focada em saudabilidade e funcionalidade para as indústrias de ingredientes, aromas, suplementos alimentares, alimentos, bebidas e embalagens sustentáveis e tecnológicas.

1. SOBRE A PREMIAÇÃO

O PRÊMIO NIS AÇAÍ DE OURO 2027 é uma iniciativa voltada ao reconhecimento de empresas e seus profissionais que se destacam pelo desenvolvimento e pela aplicação de soluções inovadoras relacionadas à saudabilidade, funcionalidade, tecnologia e inovação nas indústrias de ingredientes, aromas, suplementos alimentares, alimentos, bebidas e embalagens.

A premiação tem como propósito promover a aproximação entre profissionais das áreas de Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação, Assuntos Regulatórios, Marketing e demais áreas relacionadas ao desenvolvimento de produtos e o NIS – Nutri Ingredients Summit, estimulando a troca de conhecimento, a disseminação de soluções inovadoras e a aplicação de novas tecnologias e ingredientes no desenvolvimento de produtos.

2. QUEM PODE PARTICIPAR?

Podem participar do Prêmio NIS AÇAÍ DE OURO 2027 fabricantes ou distribuidores de ingredientes, aromas, suplementos alimentares, alimentos, bebidas e embalagens, observados as categorias, os requisitos e condições estabelecidos neste Regulamento.



A participação estará condicionada ao atendimento dos requisitos de elegibilidade, documentação e demais condições estabelecidas neste Regulamento, incluindo, quando aplicável, os requisitos relacionados à regularização, conformidade e comercialização do produto ou solução no Brasil.

3. CATEGORIAS DA PREMIAÇÃO

O Prêmio NIS AÇAÍ DE OURO 2027 está organizado em categorias que contemplam diferentes segmentos, soluções e aplicações relacionadas à inovação, saudabilidade e funcionalidade nas indústrias de ingredientes, aromas, suplementos alimentares, alimentos, bebidas e embalagens.

Cada categoria possui requisitos específicos de elegibilidade, documentação obrigatória e critérios de avaliação, considerando as características e particularidades das soluções nela enquadradas.

Para cada categoria, este Regulamento estabelece:

- **Critérios de elegibilidade:** requisitos que deverão ser atendidos para que a inscrição seja considerada válida;
- **Documentação necessária:** informações e documentos que deverão ser apresentados no momento da inscrição;
- **Critérios de avaliação:** aspectos que serão considerados pela coordenação do prêmio e pela comissão julgadora na análise das inscrições;

A inscrição em determinada categoria implica a declaração, pelo participante, de que a solução inscrita atende aos requisitos e condições estabelecidos para a respectiva categoria.

A organização poderá solicitar informações ou documentos complementares sempre que necessário para verificar o atendimento aos requisitos de elegibilidade ou para subsidiar o processo de avaliação, observadas as disposições deste Regulamento.



3.1 INGREDIENTE FUNCIONAL & SAUDÁVEL - ISOLADO

Categoria destinada à inscrição de ingredientes destinados à utilização na formulação de alimentos, bebidas ou suplementos alimentares, apresentados de forma independente, sem aplicação em produto final.

Poderão participar ingredientes que apresentem características de funcionalidade, saudabilidade ou outros diferenciais inovadores, desde que a proposta seja tecnicamente fundamentada e esteja de acordo com os critérios estabelecidos neste Regulamento.

O ingrediente pode ser obtido de origem vegetal, animal, mineral, microbiana ou por processos biotecnológicos ou outras tecnologias autorizadas, desde que seu uso esteja regularizado para a finalidade proposta.

3.1.1 CRITÉRIOS DE ELEGIBILIDADE PARA CONCORRER NA CATEGORIA:

O ingrediente deve:

- Ser autorizado para uso no Brasil, de acordo com a legislação sanitária vigente e com a categoria de alimento à qual se destina, até o dia 26/02/2027.
- Fornecer nutrientes (fibras alimentares, vitaminas, minerais, proteínas, etc), substâncias bioativas, enzimas e/ou probióticos.
- Atender integralmente a especificação aprovada pela autoridade sanitária.
- Ser distribuído ou fabricado por empresa patrocinadora do NIS 2027

3.1.2 DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA A INSCRIÇÃO:

- Formulário eletrônico do ingrediente preenchido:
 - Nome do ingrediente
 - O que o ingrediente fornece
 - Forma física



- População-alvo, se aplicável
- Principal matéria-prima ou fonte de obtenção do ingrediente
- Tipo de especificação aprovada: genérica ou proprietária. Se genérica, informar a monografia de referência (exemplo: FCC, USP, etc). Se proprietária, indicar a razão social do fabricante
- Alegação de propriedade funcional ou de saúde aprovado pela Anvisa, caso aplicável
- Diferenciais do seu ingrediente em relação aos ingredientes similares disponíveis no mercado. Destacar a inovação do ingrediente, como biodisponibilidade, aplicações, processo produtivo e etc.
- Ficha/especificação técnica do ingrediente, contendo composição, características físico-químicas e demais especificações aplicáveis.
- Documentação comprobatória da regularização ou autorização do ingrediente para uso no Brasil (Resolução-RE de deferimento do Diário Oficial da União ou parecer de deferimento). Aplicável somente para novos ingredientes.
- Certificações comprobatórias relacionadas a sustentabilidade da empresa fabricante, se existente.

3.1.3 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:

BENEFÍCIO NUTRICIONAL, FISIOLÓGICO OU METABÓLICO ASSOCIADO À SAÚDE – PESO: 4

Será considerado o benefício nutricional, fisiológico ou metabólico associado ao consumo do ingrediente, incluindo o fornecimento de nutrientes, fibras alimentares, vitaminas, minerais, proteínas, substâncias bioativas, probióticos. Serão avaliadas a relevância do benefício proposto, sua contribuição efetiva para a saúde e a consistência das evidências técnicas apresentadas.

APLICABILIDADE E VERSATILIDADE – PESO: 2



Serão consideradas a possibilidade de aplicação do ingrediente em diferentes categorias de alimentos, sua compatibilidade com diferentes matrizes alimentares, estabilidade, desempenho tecnológico, condições de processamento e armazenamento e potencial de utilização em diferentes produtos.

DIFERENCIAL DE MERCADO E INOVAÇÃO NA CADEIA – PESO: 3

Serão considerados os diferenciais do ingrediente em relação às soluções similares disponíveis no mercado, incluindo ganhos de eficiência, disponibilidade de matéria-prima, otimização de processos, redução de perdas, facilidade de produção e aplicação, ampliação de possibilidades de uso e potencial de contribuição para diferentes etapas da cadeia de alimentos. Será observado o avanço proporcionado em relação às soluções convencionalmente utilizadas.

SUSTENTABILIDADE — PESO: 1

Considera os diferenciais relacionados à sustentabilidade na obtenção, no desenvolvimento ou na produção do ingrediente, como uso eficiente de matérias-primas e recursos, valorização de coprodutos, redução de impactos ambientais ou outras soluções ambientalmente relevantes. A análise considerará a contribuição efetiva desses aspectos para a proposta apresentada e as certificações comprobatórias.

3.2 INGREDIENTE FUNCIONAL & SAUDÁVEL - APLICADO

Categoria destinada à inscrição de ingredientes aplicados em produtos finais, demonstrando sua utilização em alimentos, bebidas ou suplementos alimentares.

Poderão participar ingredientes que apresentem características de funcionalidade, saudabilidade ou outros diferenciais inovadores, demonstrados por meio de sua aplicação em um produto final e devidamente fundamentados conforme os critérios estabelecidos neste Regulamento.



O ingrediente pode ser obtido de origem vegetal, animal, mineral, microbiana ou por processos biotecnológicos ou outras tecnologias autorizadas, desde que seu uso esteja regularizado para a finalidade proposta.

3.2.1 CRITÉRIOS DE ELEGIBILIDADE PARA CONCORRER NA CATEGORIA:

O ingrediente deve:

- Ser autorizado para uso no Brasil, de acordo com a legislação sanitária vigente e com a categoria de alimento à qual se destina, até o dia 26/02/2027;
- Fornecer nutrientes (fibras alimentares, vitaminas, minerais, proteínas, etc.), substâncias bioativas, enzimas e/ou probióticos;
- Atender integralmente a especificação aprovada pela autoridade sanitária;
- Ter sido aplicado em uma categoria de produto na qual foi aprovada. Não se enquadram aplicações em fórmulas nutricionais (fórmula enteral e fórmula infantil);
- Ter sido aplicado em produto final regularizado até o dia 26/02/2027.

3.2.2 DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA A INSCRIÇÃO:

- Formulário eletrônico do ingrediente preenchido:
 - Nome do ingrediente
 - O que o ingrediente fornece
 - Forma física
 - População-alvo
 - Principal matéria-prima ou fonte de obtenção do ingrediente



- Tipo de especificação aprovada: genérica ou proprietária. Se genérica, informar a monografia de referência (exemplo: FCC, USP, etc). Se proprietária, indicar a razão social do fabricante
- Alegação de propriedade funcional ou de saúde aprovado pela Anvisa, caso aplicável
- Categoria de produto em que o ingrediente foi aplicado
- Denominação de venda do produto no qual o ingrediente foi aplicado
- Marca do produto em que o ingrediente foi aplicado
- Diferenciais do seu ingrediente em relação aos ingredientes similares disponíveis no mercado. Destacar a inovação do ingrediente, como biodisponibilidade, aplicações, processo produtivo e etc.
- Ficha/especificação técnica do ingrediente, contendo composição, características físico-químicas e demais especificações aplicáveis;
- Documentação comprobatória da regularização ou autorização do ingrediente para uso no Brasil (Resolução-RE de deferimento do Diário Oficial da União ou parecer de deferimento). Aplicável somente para novos ingredientes;
- Rótulo do produto no qual o ingrediente foi aplicado;
- Documentação comprobatória da regularização do produto no qual o ingrediente foi aplicado;
- Certificações comprobatórias relacionadas a sustentabilidade da empresa fabricante, se existente.

3.2.3 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:

BENEFÍCIO NUTRICIONAL, FISIOLÓGICO OU METABÓLICO ASSOCIADO À SAÚDE – PESO: 5

Será considerado o benefício nutricional, fisiológico ou metabólico associado ao consumo do ingrediente, incluindo o fornecimento de nutrientes, fibras alimentares, vitaminas, minerais,



proteínas, substâncias bioativas, probióticos. Serão avaliadas a relevância do benefício proposto, sua contribuição efetiva para a saúde e a consistência das evidências técnicas e científicas apresentadas.

DIFERENCIAL DE MERCADO E INOVAÇÃO NA CADEIA – PESO: 3

Devem ser considerados os diferenciais do ingrediente em relação às soluções similares disponíveis no mercado, incluindo ganhos de eficiência, disponibilidade de matéria-prima, otimização de processos, redução de perdas, facilidade de produção e aplicação, ampliação de possibilidades de uso e potencial de contribuição para diferentes etapas da cadeia de alimentos. Deve ser observado o avanço proporcionado em relação às soluções convencionalmente utilizadas.

SUSTENTABILIDADE — PESO: 2

Considera os diferenciais relacionados à sustentabilidade na obtenção, no desenvolvimento ou na produção do aroma, como uso eficiente de matérias-primas e recursos, valorização de coprodutos, redução de impactos ambientais ou outras soluções ambientalmente relevantes. A análise deve considerar a contribuição efetiva desses aspectos para a proposta apresentada.

3.3 SUPLEMENTO ALIMENTAR

3.3.1 CRITÉRIOS DE ELEGIBILIDADE PARA CONCORRER NA CATEGORIA:

O produto deve:

- Estar regularizados como suplementos alimentares (notificação ativa na Anvisa) até o dia 26/02/2027, independente de sua forma física;
- Atender aos requisitos regulatórios brasileiros para ser considerado baixo em gorduras saturadas: A recomendação diária do produto pronto para consumo fornece no máximo



1,5 g da soma de gorduras saturadas e trans; e a energia proveniente de gorduras saturadas não é superior a 10% do valor energético total do produto;

- Atender aos requisitos regulatórios brasileiros para ser considerado baixo em sódio: A recomendação diária do produto pronto para consumo fornece no máximo 40 mg de sódio. Os produtos que sejam suplementos alimentares com eletrólitos não precisam atender a este requisito;
- Atender aos requisitos regulatórios brasileiros para ser considerado baixo em açúcares totais: A recomendação diária do produto pronto para consumo fornece no máximo 2,5 g de açúcares. Os produtos que são suplementos alimentares de carboidratos não precisam atender a este requisito.

3.3.2 DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA A INSCRIÇÃO:

Para inscrição na categoria, deverão ser apresentados:

- Formulário eletrônico geral do produto preenchido:
 - Breve descrição e apresentação do produto do produto;
 - Público-alvo (Sexo, faixa etária...);
 - Ocasão de consumo recomendada, se existente;
 - Denominação de venda regulatória;
 - Lista de diferenciais em relação aos produtos similares, se existentes (defenda a inovação do seu produto)
- Formulação qualitativa do produto, com indicação de todos os ingredientes adicionados e suas respectivas funções no produto;
- Rótulo vigente do produto, contendo a tabela de informação nutricional em conformidade com a legislação brasileira aplicável;
- Relatório de estudo de estabilidade demonstrando a manutenção dos nutrientes que o produto se propõe a fornecer durante o prazo de validade proposto;



- Certificado de análise ou Memorial de cálculo utilizado para elaboração da informação nutricional declarada no rótulo, contendo, quando aplicável, as fontes de dados utilizadas para determinação dos valores nutricionais;
- Comprovante da regularização do produto (número da notificação);
- Certificações comprobatórias relacionadas a sustentabilidade da empresa fabricante, se existente.

3.3.3 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:

QUALIDADE SENSORIAL — PESO: 2

Serão avaliados pelos jurados cinco aspectos sensoriais de igual peso:

- Aparência
- Aroma
- Sabor
- Textura
- Aceitação global

SUSTENTABILIDADE — PESO: 2

Considera os diferenciais relacionados à sustentabilidade na obtenção, no desenvolvimento ou na produção do aroma, como uso eficiente de matérias-primas e recursos, valorização de coprodutos, redução de impactos ambientais ou outras soluções ambientalmente relevantes. A análise deve considerar a contribuição efetiva desses aspectos para a proposta apresentada.

INOVAÇÃO NUTRICIONAL/FUNCIONAL — PESO: 6

Serão avaliados pelos jurados três aspectos de igual peso:



- Relevância nutricional/funcional
- Desafio técnico
- Diferenciação.

3.4 EMBALAGENS COM TECNOLOGIAS OU LOGÍSTICAS INOVADORAS e SUSTENTÁVEIS

Serão consideradas inovadoras e alinhadas aos objetivos do Prêmio as embalagens, materiais ou componentes destinados ao contato com alimentos que apresentem soluções capazes de agregar benefícios ao alimento, ao consumidor e/ou à cadeia produtiva, especialmente quanto à segurança, conservação, qualidade, saudabilidade, praticidade e sustentabilidade.

3.4.1 CRITÉRIOS DE ELEGIBILIDADE PARA CONCORRER NA CATEGORIA:

Para fins desta categoria, serão consideradas embalagens que atendam a pelo menos um dos seguintes critérios:

- Contribuam para preservar a segurança, a qualidade, as características nutricionais, sensoriais, físico-químicas e/ou microbiológicas do alimento ao longo de sua vida útil;
- Contribuam para uma experiência de consumo mais adequada, incluindo soluções de porcionamento, dosagem, abertura, fechamento, transporte, armazenamento, acessibilidade ou conveniência;
- Utilizem novos materiais, estruturas, processos produtivos ou tecnologias que representem avanços em relação às soluções convencionalmente utilizadas;
- Promovam a redução de impactos ambientais, por meio da redução do uso de materiais e recursos, utilização de matérias-primas renováveis ou recicladas, reciclabilidade,



reutilização, biodegradabilidade, otimização logística ou outras soluções ambientalmente relevantes;

- Ofereçam soluções inovadoras relacionadas à comunicação, rotulagem ou disponibilização de informações ao consumidor;
- Apresentem outros diferenciais técnicos que contribuam de forma demonstrável para a segurança, eficiência, sustentabilidade ou desempenho da embalagem e do alimento acondicionado.
- Atendam aos requisitos estabelecidos na Resolução 105/1999 e as demais que venham a complementá-las e sejam aplicáveis ao produto em questão.
- Atendam às listas positivas e aos limites de migração presentes nas legislações específicas para cada tipo de material.

3.4.2 DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA A INSCRIÇÃO:

Para inscrição na categoria, deverão ser apresentados:

- Formulário eletrônico preenchido:
 - Denominação do material
 - Composição do material
 - Categorias em que pode ser aplicado
 - Motivação para o desenvolvimento da embalagem/ inovação
 - Produto aplicado que será apresentado no *Pitch Day*
 - Diferenciais em relação aos produtos em mercado
 - Reciclabilidade do material
- Laudo de migração e/ou atestado de conformidade;
- Imagem do produto;
- Certificações comprobatórias relacionadas a sustentabilidade da empresa fabricante, se aplicável.



3.4.3 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:

INOVAÇÃO TÉCNICA - PESO: 2

Será considerado o uso de novos materiais, estruturas, tecnologias, processos produtivos, sistemas de fechamento, conservação ou outras soluções que representem avanço técnico em relação às alternativas convencionalmente utilizadas no mercado. A inovação deve apresentar aplicabilidade prática e diferenciais tecnicamente demonstráveis.

COMPONENTES/MATERIAIS INOVADORES, SAUDÁVEIS E/OU NATURAIS - PESO: 2,5

Serão considerados materiais e componentes que apresentem diferenciais relevantes em relação aos convencionalmente utilizados, incluindo soluções que contribuam para maior segurança, conservação, sustentabilidade ou desempenho da embalagem. Os diferenciais apresentados devem estar tecnicamente fundamentados e ser compatíveis com a aplicação proposta.

USABILIDADE - PESO: 2

Considerar aspectos que facilitem o manuseio, abertura, fechamento, transporte, armazenamento, dosagem, porcionamento ou descarte da embalagem, tanto pela indústria quanto pelo consumidor. Também podem ser avaliadas soluções que proporcionem maior conveniência, acessibilidade ou versatilidade de utilização.

INOVAÇÃO NA CADEIA - PESO: 1,5

Considerar soluções que promovam melhorias nos processos de produção, acondicionamento, armazenamento, transporte, distribuição ou rastreabilidade, incluindo ganhos de eficiência,



segurança e redução de perdas. Deve ser observado o avanço proporcionado em relação às práticas convencionais da cadeia.

IMPACTOS AMBIENTAIS - PESO: 2

Considerar soluções que contribuam para a redução dos impactos ambientais ao longo do ciclo de vida da embalagem, como redução de materiais e recursos, reciclabilidade, reutilização, uso de materiais reciclados ou renováveis, biodegradabilidade, otimização logística e redução de desperdícios. Sempre que possível, os benefícios ambientais devem ser sustentados por dados ou evidências.

3.5 O AROMA DO NIS

Essa categoria é exclusiva para fornecedores/fabricantes de aromatizantes ou aromas naturais.

Nesta categoria, serão valorizados aromatizantes ou aromas naturais que se destacam pela originalidade da proposta, pelo desenvolvimento de perfis sensoriais diferenciados ou pela capacidade de atender a novas demandas e desafios de aplicação em alimentos e bebidas, considerando também os recursos técnicos e tecnológicos envolvidos em sua obtenção e desenvolvimento.

3.5.1 CRITÉRIOS DE ELEGIBILIDADE PARA CONCORRER NA CATEGORIA:

Para fins desta categoria, os produtos inscritos deverão apresentar, conforme pertinente às características e à proposta do aroma:

- Atender os requisitos do regulamento técnico de aromas (RDC 725/2022);
- Ser um aromatizante ou aroma natural, conforme definido na legislação de aromas (RDC 725/2022);



- O aromatizante ou aroma natural já deve ter sido aplicado em alguma matriz, seja protótipo ou produto comercial.

3.5.2 DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA A INSCRIÇÃO:

Para inscrição na categoria, deverão ser apresentados:

- Formulário eletrônico preenchido:
 - Denominação
 - Categorias em que pode ser aplicado
 - Motivação para o desenvolvimento do aroma
 - Produto aplicado que será apresentado no *Pitch Day*
 - Diferenciais do aroma em relação as opções disponíveis no mercado. Destacar a inovação do ingrediente, como aplicações, sabor e etc.
- Ficha técnica/especificação do aroma, contendo a identificação do produto, fabricante/fornecedor, descrição, forma de apresentação e demais informações técnicas pertinentes;
- Comprovação da classificação como aromatizante ou aromas naturais, por meio de documento ou declaração técnica emitida pelo fabricante ou fornecedor responsável, de acordo com a legislação aplicável;
- Formulação qualitativa do aroma, incluindo compostos aromáticos e outros ingredientes;
- Documento comprobatório da presença de composto aromáticos em uma das seguintes referências: JECFA, FDA, FEMA, União Europeia ou referências relacionadas a espécies botânicas de origem regional;
- Certificações comprobatórias relacionadas a sustentabilidade da empresa fabricante, se aplicável.



3.5.3 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:

INOVAÇÃO E ORIGINALIDADE SENSORIAL — PESO: 2,5

Considera o caráter inovador da proposta, contemplando o desenvolvimento de novos perfis sensoriais, combinações diferenciadas e soluções capazes de proporcionar novas experiências em alimentos e bebidas. Deve-se observar o grau de diferenciação da proposta e sua capacidade de responder a tendências, oportunidades ou necessidades ainda não adequadamente atendidas.

DESEMPENHO SENSORIAL — PESO: 2

Considera o desempenho do aroma nas aplicações propostas, observando sua capacidade de expressar e manter o perfil sensorial pretendido nas condições de uso. Podem ser considerados aspectos como intensidade, persistência, manutenção das características sensoriais durante o processamento e armazenamento e desempenho na matriz alimentar à qual se destina.

INOVAÇÃO TÉCNICA E TECNOLÓGICA — PESO: 1,5

Contempla as tecnologias, os processos e as estratégias empregados na obtenção e no desenvolvimento do aroma, considerando sua relevância para os diferenciais apresentados. Ganham destaque soluções que representem avanços ou abordagens diferenciadas na obtenção, desenvolvimento ou desempenho do aroma.

APLICABILIDADE E SOLUÇÃO DE DESAFIOS — PESO: 1,5

Considera a relevância e o diferencial das aplicações propostas para o aroma, incluindo sua utilização em diferentes categorias de alimentos e bebidas e em aplicações pouco usuais para determinado perfil sensorial. Também são consideradas soluções desenvolvidas para atender



a desafios específicos de formulação, como redução de açúcar, sódio ou gordura, maior teor de proteínas, produtos de base vegetal ou outras matrizes tecnicamente desafiadoras.

BRASILIDADE E IDENTIDADE SENSORIAL BRASILEIRA — PESO: 1,5

Valoriza a presença de elementos de brasilidade capazes de contribuir para a identidade e diferenciação do aroma, incluindo ingredientes, sabores, referências sensoriais, biomas, culturas ou tradições alimentares brasileiras. Deve-se considerar a relevância desses elementos para a construção da proposta apresentada, e não apenas sua presença isolada.

SUSTENTABILIDADE — PESO: 1

Considera os diferenciais relacionados à sustentabilidade na obtenção, no desenvolvimento ou na produção do aroma, como uso eficiente de matérias-primas e recursos, valorização de coprodutos, redução de impactos ambientais ou outras soluções ambientalmente relevantes. A análise deve considerar a contribuição efetiva desses aspectos para a proposta apresentada.

3.6 ALIMENTO FUNCIONAL & SAUDÁVEL

3.6.1 CRITÉRIOS DE ELEGIBILIDADE PARA CONCORRER NA CATEGORIA:

O produto deve:

- Ser para consumo na forma sólida ou semissólida, seja pronto para o consumo ou para preparo pelo consumidor;
- Estar regularizado junto à autoridade sanitária competente (Mapa ou vigilância sanitária) até o dia 26/02/2027. Não ser regularizado como suplemento alimentar ou fórmula nutricional (enterais, infantis...);



- Atender aos requisitos regulatórios brasileiros para serem considerados baixos em, **pelo menos dois** dos nutrientes a seguir: açúcares totais, gorduras saturadas e sódio (ver requisitos na tabela abaixo);
- Atender aos requisitos regulatórios para serem considerados fonte de, **pelo menos um** dos nutrientes a seguir: proteínas, fibras alimentares, vitaminas, minerais e (ver requisitos na tabela abaixo) ou ser adicionado de substância bioativa aprovada pela Anvisa;

Tabela com os requisitos de composição mencionados nos critérios de elegibilidade

Nutriente	Atributo/Alegação	Requisito de composição
Açúcares totais	Baixo	Máximo de 5 g por porção de referência, para porções maiores que 30 g ou ml, e por embalagem individual, quando for o caso; ou Máximo de 5 g por 50 g ou ml, para porções de referência menores ou iguais a 30 g ou ml, e por embalagem individual, quando for o caso.
Gorduras saturadas	Baixo	Máximo de 1,5 g da soma de gorduras saturadas e trans por porção de referência, para porções maiores que 30 g ou ml, e por embalagem individual, quando for o caso; ou Máximo de 1,5 g da soma de gorduras saturadas e trans por 50 g ou ml, para porções referência menores ou iguais a 30 g ou ml, e por embalagem individual, quando for o caso; e Cumprir com os critérios para o atributo nutricional não contém gorduras trans da IN 75/2020; e



		Máximo de 10% do valor energético total do alimento proveniente de gorduras saturadas.
Sódio	Baixo	Máximo de 80 mg por porção de referência, para porções maiores que 30 g ou ml, e por embalagem individual, quando for o caso; ou Máximo de 80 mg por 50 g ou ml, para porções de referência menores ou iguais a 30 g ou ml, e por embalagem individual, quando for o caso.
Proteínas	Fonte	Mínimo de 5 g por porção de referência e por embalagem individual quando for o caso; As quantidades de aminoácidos essenciais da proteína adicionada atendem ao definido no Anexo XXI da IN 75/2020.
Fibras alimentares	Fonte	Mínimo de 2,5 g por porção de referência e por embalagem individual quando for o caso;
Vitaminas e minerais	Fonte	Mínimo de 15% do VDR da respectiva vitamina ou mineral definido no Anexo II da IN 75/2020 por porção de referência e por embalagem individual quando for o caso.

3.6.2 DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA A INSCRIÇÃO:

Para inscrição na categoria, deverão ser apresentados:

- Formulário eletrônico geral do produto preenchido:



- Breve descrição e apresentação do produto do produto
- Público-alvo, se existente (Sexo, faixa etária...)
- Ocasão de consumo recomendada, se existente
- Denominação de venda regulatória + Número do ato normativo utilizado para definir a denominação
- Lista de diferenciais em relação aos produtos similares, se existentes (defenda a inovação do seu produto)
- Formulação qualitativa do produto, com indicação de todos os ingredientes adicionados e suas respectivas funções no produto;
- Rótulo vigente do produto, contendo a tabela de informação nutricional em conformidade com a legislação brasileira aplicável;
- Certificado de análise ou Memorial de cálculo utilizado para elaboração da informação nutricional declarada no rótulo, contendo, quando aplicável, as fontes de dados utilizadas para determinação dos valores nutricionais;
- Comprovante da regularização do produto;
- Certificações comprobatórias relacionadas a sustentabilidade da empresa fabricante, se existente.

3.6.3 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:

Os produtos inscritos serão avaliados conforme critérios indicados abaixo. Para definição dos finalistas e do ganhador, os jurados irão avaliar a qualidade nutricional dos produtos, atributos sensoriais e de inovação.

QUALIDADE NUTRICIONAL — PESO: 5

A qualidade nutricional do produto será avaliada de forma objetiva, com base nas informações nutricionais e de composição apresentadas no ato da inscrição, totalizando até 100 pontos, distribuídos entre nutrientes críticos, nutrientes positivos e componentes funcionais.



I. Nutrientes críticos — até 50 pontos

Serão avaliados os teores de açúcares adicionados, gorduras saturadas e sódio, declarados por 100 g do produto.

Para cada nutriente será calculada sua proporção em relação ao limite estabelecido pela legislação brasileira para declaração da rotulagem nutricional frontal de alimentos sólidos ou semissólidos, utilizando-se a seguinte fórmula:

Pontuação do nutriente = $100 \times [1 - (\text{quantidade do nutriente por 100 g} \div \text{limite para declaração de alto conteúdo})]$

Serão considerados como limites de referência aqueles previstos na legislação sanitária vigente na data de encerramento das inscrições.

Quando o resultado da fórmula for inferior a zero, será atribuída pontuação igual a zero.

A pontuação do bloco de nutrientes críticos será obtida pela média das pontuações dos três nutrientes, convertida proporcionalmente para o limite máximo de 50 pontos.

Quanto menor o teor do nutriente crítico em relação ao respectivo limite de referência, maior será a pontuação atribuída.

II. Nutrientes positivos — até 35 pontos

Serão considerados proteínas, fibras alimentares, vitaminas e minerais, de acordo com os critérios de composição estabelecidos pela legislação brasileira para as alegações nutricionais de “fonte” e “alto conteúdo”.

Para proteínas e fibras alimentares serão atribuídos:

0 ponto: quando não atendido o requisito para “fonte”;

5 pontos: quando atendido o requisito para “fonte”;

10 pontos: quando atendido o requisito para “alto conteúdo”.



Para vitaminas e minerais serão atribuídos:

0 ponto: nenhuma vitamina ou mineral atende ao requisito para “fonte”;

5 pontos: pelo menos uma vitamina ou mineral atende ao requisito para “fonte”;

10 pontos: pelo menos duas vitaminas ou minerais atendem ao requisito para “fonte”, ou pelo menos uma atende ao requisito para “alto conteúdo”;

15 pontos: pelo menos duas vitaminas ou minerais atendem ao requisito de “alto conteúdo”.

Para fins de pontuação, não haverá diferenciação entre nutrientes naturalmente presentes no alimento e nutrientes adicionados, desde que sejam atendidos os requisitos regulatórios aplicáveis.

III. Componentes funcionais — até 15 pontos

Serão atribuídos 15 pontos ao produto que contenha pelo menos um componente associado à propriedade funcional ou de saúde reconhecida ou autorizada para uso em alimentos e que demonstre seu fornecimento nas quantidades e condições necessárias para obtenção do benefício estabelecido.

Na ausência de componente que atenda a essas condições, será atribuída pontuação igual a zero.

Nota de qualidade nutricional

A nota final de qualidade nutricional corresponderá à soma dos pontos obtidos nos três blocos:

Qualidade Nutricional = Nutrientes Críticos + Nutrientes Positivos + Componentes Funcionais

A pontuação máxima será de 100 pontos.

QUALIDADE SENSORIAL — PESO: 1

Serão avaliados pelos jurados cinco aspectos sensoriais de igual peso:



- Aparência
- Aroma
- Sabor
- Textura
- Aceitação global

SUSTENTABILIDADE — PESO: 1

Considera os diferenciais relacionados à sustentabilidade na obtenção, no desenvolvimento ou na produção do aroma, como uso eficiente de matérias-primas e recursos, valorização de coprodutos, redução de impactos ambientais ou outras soluções ambientalmente relevantes. A análise deve considerar a contribuição efetiva desses aspectos para a proposta apresentada.

INOVAÇÃO — PESO: 3

Serão avaliados pelos jurados três aspectos de igual peso:

- Relevância
- Desafio técnico
- Diferenciação

3.7 BEBIDA FUNCIONAL & SAUDÁVEL

3.7.1 CRITÉRIOS DE ELEGIBILIDADE PARA CONCORRER NA CATEGORIA:

O produto deve:

- Ser para consumo na forma líquida, seja pronto para o consumo ou para preparo pelo consumidor;



- Estar regularizado junto à autoridade sanitária competente (Mapa ou vigilância sanitária) até o dia 26/02/2027. Não ser regularizado como suplemento alimentar ou fórmula nutricional (enterais, infantis...);
- Atender aos requisitos regulatórios brasileiros para serem considerados baixos em, **pelo menos dois** dos nutrientes a seguir: açúcares totais, gorduras saturadas e sódio (ver requisitos na tabela abaixo);
- Atender aos requisitos regulatórios para serem considerados fonte de, **pelo menos um** dos nutrientes a seguir: proteínas, fibras alimentares, vitaminas, minerais e (ver requisitos na tabela abaixo) ou ser adicionado de substância bioativa aprovada pela Anvisa.

Tabela com os requisitos de composição mencionados nos critérios de elegibilidade

Nutriente	Atributo/Alegação	Requisito de composição
Açúcares totais	Baixo	Máximo de 5 g por porção de referência, para porções maiores que 30 g ou ml, e por embalagem individual, quando for o caso; ou Máximo de 5 g por 50 g ou ml, para porções de referência menores ou iguais a 30 g ou ml, e por embalagem individual, quando for o caso.
Gorduras saturadas	Baixo	Máximo de 1,5 g da soma de gorduras saturadas e trans por porção de referência, para porções maiores que 30 g ou ml, e por embalagem individual, quando for o caso; ou Máximo de 1,5 g da soma de gorduras saturadas e trans por 50 g ou ml, para porções referência menores ou iguais a 30 g ou ml, e por embalagem individual, quando for o caso; e



14 e 15 de Abril
2027 | TRANSAMERICA
 EXPO CENTER
 Halls C e D
7ª edição

		Cumpra com os critérios para o atributo nutricional não contém gorduras trans da IN 75/2020; e Máximo de 10% do valor energético total do alimento proveniente de gorduras saturadas.
Sódio	Baixo	Máximo de 80 mg por porção de referência, para porções maiores que 30 g ou ml, e por embalagem individual, quando for o caso; ou Máximo de 80 mg por 50 g ou ml, para porções de referência menores ou iguais a 30 g ou ml, e por embalagem individual, quando for o caso.
Proteínas	Fonte	Mínimo de 5 g por porção de referência e por embalagem individual quando for o caso; As quantidades de aminoácidos essenciais da proteína adicionada atendem ao definido no Anexo XXI da IN 75/2020.
Fibras alimentares	Fonte	Mínimo de 2,5 g por porção de referência e por embalagem individual quando for o caso;
Vitaminas e minerais	Fonte	Mínimo de 15% do VDR da respectiva vitamina ou mineral definido no Anexo II da IN 75/2020 por porção de referência e por embalagem individual quando for o caso.



3.7.2 DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA A INSCRIÇÃO:

Para inscrição na categoria, deverão ser apresentados:

- Formulário eletrônico geral do produto preenchido:
 - Breve descrição e apresentação do produto do produto;
 - Público-alvo, se existente (Sexo, faixa etária...);
 - Ocasão de consumo recomendada, se existente;
 - Denominação de venda regulatória + Número do ato normativo utilizado para definir a denominação;
 - Lista de diferenciais em relação aos produtos similares, se existentes (defenda a inovação do seu produto).
- Formulação qualitativa do produto, com indicação de todos os ingredientes adicionados e suas respectivas funções no produto
- Rótulo vigente do produto, contendo a tabela de informação nutricional em conformidade com a legislação brasileira aplicável;
- Certificado de análise ou Memorial de cálculo utilizado para elaboração da informação nutricional declarada no rótulo, contendo, quando aplicável, as fontes de dados utilizadas para determinação dos valores nutricionais;
- Comprovante da regularização do produto;
- Certificações comprobatórias relacionadas a sustentabilidade da empresa fabricante, se existente.

3.7.3 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:

Os produtos inscritos serão avaliados conforme critérios indicados abaixo. Para definição dos finalistas e do ganhador, os jurados irão avaliar a qualidade nutricional dos produtos, atributos sensoriais e de inovação.

QUALIDADE NUTRICIONAL — PESO: 5



A qualidade nutricional do produto será avaliada de forma objetiva, com base nas informações nutricionais e de composição apresentadas no ato da inscrição, totalizando até 100 pontos, distribuídos entre nutrientes críticos, nutrientes positivos e componentes funcionais.

I. Nutrientes críticos — até 50 pontos

Serão avaliados os teores de açúcares adicionados, gorduras saturadas e sódio, declarados por 100 mL do produto.

Para cada nutriente será calculada sua proporção em relação ao limite estabelecido pela legislação brasileira para declaração da rotulagem nutricional frontal de alimentos sólidos ou semissólidos, utilizando-se a seguinte fórmula:

Pontuação do nutriente = $100 \times [1 - (\text{quantidade do nutriente por 100 mL} \div \text{limite para declaração de alto conteúdo})]$

Serão considerados como limites de referência aqueles previstos na legislação sanitária vigente na data de encerramento das inscrições.

Quando o resultado da fórmula for inferior a zero, será atribuída pontuação igual a zero.

A pontuação do bloco de nutrientes críticos será obtida pela média das pontuações dos três nutrientes, convertida proporcionalmente para o limite máximo de 50 pontos.

Quanto menor o teor do nutriente crítico em relação ao respectivo limite de referência, maior será a pontuação atribuída.

II. Nutrientes positivos — até 35 pontos

Serão considerados proteínas, fibras alimentares, vitaminas e minerais, de acordo com os critérios de composição estabelecidos pela legislação brasileira para as alegações nutricionais de “fonte” e “alto conteúdo”.

Para proteínas e fibras alimentares serão atribuídos:

0 ponto: quando não atendido o requisito para “fonte”;



5 pontos: quando atendido o requisito para “fonte”;

10 pontos: quando atendido o requisito para “alto conteúdo”.

Para vitaminas e minerais serão atribuídos:

0 ponto: nenhuma vitamina ou mineral atende ao requisito para “fonte”;

5 pontos: pelo menos uma vitamina ou mineral atende ao requisito para “fonte”;

10 pontos: pelo menos duas vitaminas ou minerais atendem ao requisito para “fonte”, ou pelo menos uma atende ao requisito para “alto conteúdo”;

15 pontos: pelo menos duas vitaminas ou minerais atendem ao requisito de “alto conteúdo”.

Para fins de pontuação, não haverá diferenciação entre nutrientes naturalmente presentes no alimento e nutrientes adicionados, desde que sejam atendidos os requisitos regulatórios aplicáveis.

III. Componentes funcionais — até 15 pontos

Serão atribuídos 15 pontos ao produto que contenha pelo menos um componente associado à propriedade funcional ou de saúde reconhecida ou autorizada para uso em alimentos e que demonstre seu fornecimento nas quantidades e condições necessárias para obtenção do benefício estabelecido.

Na ausência de componente que atenda a essas condições, será atribuída pontuação igual a zero.

Nota de qualidade nutricional

A nota final de qualidade nutricional corresponderá à soma dos pontos obtidos nos três blocos:

Qualidade Nutricional = Nutrientes Críticos + Nutrientes Positivos + Componentes Funcionais

A pontuação máxima será de 100 pontos.



QUALIDADE SENSORIAL — PESO: 1

Serão avaliados pelos jurados cinco aspectos sensoriais de igual peso:

- Aparência
- Aroma
- Sabor
- Textura
- Aceitação global

SUSTENTABILIDADE — PESO: 1

Considera os diferenciais relacionados à sustentabilidade na obtenção, no desenvolvimento ou na produção do aroma, como uso eficiente de matérias-primas e recursos, valorização de coprodutos, redução de impactos ambientais ou outras soluções ambientalmente relevantes. A análise deve considerar a contribuição efetiva desses aspectos para a proposta apresentada.

INOVAÇÃO — PESO: 3

Serão avaliados pelos jurados três aspectos sensoriais de igual peso:

- Relevância
- Desafio técnico
- Diferenciação

4. COMO SE INSCREVER

As empresas interessadas em inscrever seu(s) produto(s) deverão preencher o formulário de inscrição online até a data estabelecida neste Regulamento.



- As inscrições deverão ser realizadas exclusivamente por meio do formulário online disponibilizado pela organização. Não serão consideradas inscrições encaminhadas por e-mail ou por outros canais de contato do NIS.
- Cada empresa poderá realizar o número de inscrições estabelecido neste Regulamento, mediante o respectivo pagamento, quando aplicável. Inscrições adicionais que ultrapassem o limite permitido e não estejam acompanhadas do pagamento correspondente serão consideradas inválidas.
- Cada produto deverá ser inscrito individualmente, mediante o preenchimento de uma ficha de inscrição específica. Não serão aceitas inscrições de linhas de produtos ou de diferentes variações de sabor do mesmo produto em uma única ficha de inscrição.

Na página do formulário de inscrição estarão disponíveis documentos de apoio para o preenchimento e esclarecimento de dúvidas sobre o PRÊMIO NIS AÇAÍ DE OURO 2027.

5. ETAPAS DA PREMIAÇÃO

5.1 Período de inscrição

As inscrições deverão ser realizadas dentro do período estabelecido neste Regulamento, mediante o preenchimento completo da ficha de inscrição e o envio de todos os documentos e informações exigidos para a respectiva categoria.

Somente serão encaminhadas para análise as inscrições que estiverem completas e atenderem aos requisitos de elegibilidade estabelecidos neste Regulamento.

5.2 Análise das inscrições pela Coordenação do Prêmio

A Coordenação do Prêmio realizará a análise das inscrições, verificando o atendimento aos requisitos de elegibilidade, a documentação apresentada e, quando aplicável, os requisitos regulatórios estabelecidos para cada categoria.



As inscrições consideradas aptas serão encaminhadas à Banca Julgadora, que realizará a avaliação de acordo com os critérios estabelecidos neste Regulamento.

A Banca Julgadora é independente e composta por especialistas e representantes da indústria, associações e outras áreas relacionadas às categorias participantes, buscando reunir diferentes conhecimentos e perspectivas para a avaliação dos produtos, ingredientes, aromas, embalagens, processos e soluções inscritas.

A avaliação será realizada de forma técnica e imparcial, considerando as informações, documentos e evidências apresentados pelo participante e, quando aplicável, os elementos apresentados durante o *Pitch Day*, incluindo a apresentação, demonstração e/ou prova do produto.

Cada jurado atribuirá sua avaliação de forma independente, com base nos critérios e parâmetros estabelecidos neste Regulamento, considerando seu conhecimento e experiência técnica relacionados à categoria avaliada.

As avaliações e notas atribuídas pelos jurados serão consolidadas pela Coordenação do Prêmio de acordo com a metodologia de julgamento estabelecida neste Regulamento.

As decisões da Banca Julgadora serão soberanas quanto ao mérito técnico das avaliações, observados os critérios e procedimentos previstos neste Regulamento.

5.3 Divulgação dos finalistas

Serão selecionados e divulgados cinco finalistas de cada categoria, conforme os critérios de avaliação estabelecidos neste Regulamento.

5.4 Pitch Days

Os cinco finalistas de cada categoria serão convidados a participar do *Pitch Day*, etapa presencial destinada à apresentação do produto, ingrediente, embalagem, processo ou solução aos integrantes da Banca Julgadora.



Local e período: os *Pitch Days* serão realizados presencialmente na cidade de São Paulo (SP), durante a terceira semana de março de 2027. O local específico será informado oportunamente pela Coordenação.

Amostras: cada finalista deverá disponibilizar amostras em quantidade suficiente para aproximadamente 20 pessoas, considerando os integrantes da organização e da Banca Julgadora.

Participação remota: caso o finalista não possa participar presencialmente, será permitida a participação remota, por videoconferência, mediante solicitação e aprovação prévia da Coordenação do Prêmio. Nessa hipótese, o participante deverá encaminhar previamente as amostras necessárias para avaliação, de forma que sejam recebidas até 26 de março de 2027, no endereço que será informado pela Coordenação.

Utensílios e materiais: o finalista será responsável pelo fornecimento das amostras, bem como pelos utensílios, equipamentos e demais materiais necessários para o preparo, apresentação e/ou degustação do produto no local, quando aplicável.

Condições especiais: caso o produto exija condições específicas de transporte, armazenamento, conservação, preparo, reconstituição ou degustação, o finalista deverá comunicar previamente essas necessidades à Coordenação do Prêmio, informando as condições técnicas necessárias para garantir a adequada apresentação e avaliação do produto.

Armazenamento e preparo: a Coordenação do Prêmio deverá ser informada, com antecedência, sobre qualquer necessidade de refrigeração, congelamento, aquecimento, preparo prévio ou outro procedimento especial relacionado à apresentação ou degustação das amostras.

Adequação à categoria: a apresentação, demonstração ou degustação será realizada de acordo com a natureza da solução inscrita e as orientações da Coordenação do Prêmio, considerando as particularidades de cada categoria.



5.5 Anúncio dos vencedores

A premiação do PRÊMIO NIS AÇAÍ DE OURO 2026 acontecerá no dia 14 de abril de 2027, a partir das 19h30, durante a Festa de Premiação no primeiro dia do NIS – Nutri Ingredients Summit, no Transamérica Expo Center, em São Paulo (SP).

5.5.1 RESULTADO DA PREMIAÇÃO

- Cada categoria terá 1 (um) vencedor em 1º lugar, selecionado pela Banca Julgadora entre os 5 (cinco) finalistas da respectiva categoria, conforme os critérios e a metodologia de avaliação estabelecidos neste Regulamento.
- Serão reconhecidos também os participantes classificados em 2º e 3º lugares em cada categoria.
- O anúncio dos vencedores e das respectivas classificações será realizado exclusivamente durante a Festa de Premiação.
- Os participantes classificados em 2º e 3º lugares receberão uma placa de menção honrosa, confeccionada em platina.

5.5.2 PRÊMIOS PARA OS VENCEDORES

Cada empresa vencedora em 1º lugar, em cada categoria, receberá os seguintes prêmios:

- 1 troféu exclusivo NIS AÇAÍ DE OURO 2027, confeccionado em impressora 3D com folhas de ouro;
- Selo oficial do NIS AÇAÍ DE OURO 2027, para utilização em embalagens e demais materiais de comunicação e marketing, observadas as regras de utilização estabelecidas pela organização;
- Entrevista exclusiva com representante da empresa vencedora, com divulgação nos canais de comunicação do NIS, incluindo e-mail marketing, meios de comunicação e redes sociais;



- Totem de divulgação para utilização no estande durante o segundo dia do NIS, exclusivamente para empresas que sejam patrocinadoras do NIS;
- 1 sessão de consultoria regulatória com Luiza Zanatta, CEO da NutraLíder Consultoria Regulatória, além de 1 inscrição em um dos cursos ativos da consultoria, conforme disponibilidade e condições estabelecidas pela NutraLíder;

Etapas da premiação

Data	Evento
06/10/2026	Lançamento do PRÊMIO NIS AÇAÍ DE OURO 2027 e abertura oficial das inscrições
26/02/2027	Final do período de inscrição
27/02/2027 – 07/03/2027	Análise das inscrições pela coordenação do prêmio
08/03/2027 – 12/03/2027	Análise das inscrições pela banca de jurados para definição dos 5 finalistas
13/03/2027 – 18/03/2027	Avaliação das notas pelo time de coordenação do prêmio
19/03/2027	Anúncio oficial dos 5 finalistas de cada categoria para o mercado
20/03/2027 – 26/03/2026	Preparação dos finalistas para os <i>Pitch Days</i> , confirmação da participação das empresas e envio das amostras dos produtos (para as participações remotas)
Entre 30/03/2027 e 01/04/2027*	<i>Pitch Days</i> para apresentação presencial para banca julgadora
14/04/2027	Festa de premiação para entrega dos prêmios. Anúncio dos vencedores nas redes sociais do NIS Entrevista oficial com os vencedores



15/04/2027

Entrega dos totens de divulgação para os vencedores PATROCINADORES NIS e recebimento do kit de divulgação publicitária

**As datas exatas dos Pitch Days serão informadas posteriormente.*

INSCRIÇÕES, FESTA DE PREMIAÇÃO E INVESTIMENTO

As condições de participação no PRÊMIO NIS AÇAÍ DE OURO 2027 variam de acordo com a categoria de patrocínio ou não patrocinadores. A tabela abaixo apresenta a quantidade de inscrições incluídas, os convites-cortesia para a Festa de Premiação e as condições para inscrições adicionais aplicáveis a cada categoria de patrocinador.

TIPO DE PARTICIPANTE	INSCRIÇÃO ES GRATUITAS	INSCRIÇÕES EXTRAS	VALOR DA INSCRIÇÃO EXTRA	CONVITE PARA FESTA DE PREMIAÇÃO
Patrocinador <i>Conference</i>	2	+2	R\$ 2.500 por produto	4
Patrocinador <i>Enterprise</i>	2	+2	R\$ 2.500 por produto	4
Patrocinador <i>Professional</i>	2	+2	R\$ 2.500 por produto	2
Patrocinador Light	1	+2	R\$ 2.500 por produto	1



Patrocinador Start	1	+2	R\$ 2.500	0
			por produto	
Patrocinador NIS Lab	1	+2	R\$ 2.500	0
			por produto	
Indústria de Alimentos, Bebidas, Suplementos e embalagens	2	+2	R\$ 3.150	2
			por produto	(apenas para finalistas)
Fabricante/Fornecedor de ingredientes (NÃO-PATROCINADOR)	0	2	R\$ 5.2500	2
			por produto	(apenas para finalistas)

Os Patrocinadores NIS e os Finalistas terão direito a uma cota de convites cortesia, não cumulativos, para participação na Festa de Premiação.

Convites adicionais poderão ser adquiridos antecipadamente, sujeitos à disponibilidade e à capacidade do local, pelo valor de R\$ 500,00 por convite.

- Patrocinadores NIS: os convites adicionais poderão ser adquiridos por meio do Manual do Patrocinador, mediante acesso com login e senha;
- Não Patrocinadores NIS e indústrias de alimentos, bebidas, suplementos alimentares ou embalagens: os convites adicionais poderão ser adquiridos por meio do credenciamento online disponibilizado pela organização.

FORMA DE PAGAMENTO

As inscrições deverão ser pagas por boleto bancário ou cartão de crédito, conforme as opções disponibilizadas no momento da inscrição.



- Patrocinadores NIS: o pagamento deverá ser realizado por meio do Portal do Patrocinador;
- Não Patrocinadores NIS: o pagamento deverá ser realizado por meio do credenciamento online.

A inscrição será considerada confirmada somente após o recebimento da ficha de inscrição e a confirmação do respectivo pagamento.

A organização poderá estabelecer prazos, condições e formas específicas de pagamento, que serão informados aos participantes no momento da inscrição.

CONTATOS E INFORMAÇÕES

Para realizar sua inscrição, acesse o site oficial do NIS – Nutri Ingredients Summit:

www.nisummit.com.br

Para outras informações sobre o PRÊMIO NIS AÇAÍ DE OURO 2027 e esclarecimentos adicionais sobre as inscrições, entre em contato com a organização pelo e-mail ou WhatsApp:

E-mail: **premio@nisummit.com.br**

WhatsApp: (11) 96170-1356