



FICHA TÉCNICA N° 013 BANANADA CREMOSA - BAG 17 kg

1. Descrição: Bananada Cremosa - Bag 17 kg – Caixa com 1 unidade.

Produto fabricado a partir de bananas descascadas, envasado em bag de Pet+NylonPoli selado e rotulado. Processado com tecnologia adequada, que proporciona boas características organolépticas e garantia de conservação.

| 2. DADOS TÉCNICOS | | |
|--|--|--------|
| Ingredientes: | Banana e açúcar. NÃO CONTÉM GLÚTEN. | |
| Alergênicos: | Não contém | |
| Rotulagem Nutricional Frontal: | Alto em açúcar adicionado | |
| Características Físico-Químicas | | |
| Análise | Mínimo | Máximo |
| pH: | 4,00 | 4,86 |
| Brix (°): | 69 | 71 |
| Características Organolépticas | | |
| Aspecto: | Pastoso | |
| Cor: | Vermelho Escuro | |
| Odor: | Característico de bananada | |
| Sabor: | Característico de bananada | |
| Outras Características | | |
| Produto fabricado dentro dos padrões de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos seguindo a legislação brasileira vigente. | | |

3. TABELA NUTRICIONAL

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | | |
|--|-------|------|------|
| Porções por embalagem: 850 | | | |
| Porção: 20 g (1 colher de sopa) | | | |
| | 100 g | 20 g | %VD* |
| Valor energético (kcal) | 285 | 58 | 3 |
| Carboidratos (g) | 69 | 14 | 5 |
| Açúcares totais (g) | 55 | 11 | |
| Açúcares adicionados (g) | 53 | 11 | 22 |
| Proteínas (g) | 1 | 0,2 | 0 |
| Gorduras totais (g) | 0,4 | 0,1 | 0 |
| Gorduras saturadas (g) | 0,2 | 0 | 0 |
| Fibras Alimentares (g) | 2,5 | 0,5 | 2 |
| Não contém quantidades significativas de gorduras trans e sódio. | | | |
| *Percentual de valores diários fornecidos pela porção. | | | |

Emitido em:
2016

Revisado em:
2023

Revisão:
04



4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

| | |
|--|--|
| Peso Líquido Unitário: | 17 kg |
| Peso Bruto Unitário Médio (embalagem + produto): | 17,150 kg |
| Embalagem Primária: | Bag transparente de Pet+NylonPoli sem impressão. |
| Embalagem Secundária: | Caixa de papelão com 1 unidade |
| Dimensões Externas da Caixa (C x L x A): | 395 x 279 x 171 mm (± 2 mm) |
| Peso Bruto Médio da Caixa Contendo o Produto: | 17,755 kg |
| Arranjo no Pallet Empilhamento Máximo: | 10 caixas por camada 5 camadas |
| Quantidade Máxima de Caixa por Pallet: | 50 unidades |
| Altura Média do Amarrado com Pallet: | 99 cm |
| Validade: | 12 meses |
| Temperatura e Local de Armazenamento: | Manter em ambiente seco, arejado e ao abrigo da luz solar direta. Após aberto, conservar sob refrigeração e consumir em até 15 dias. |
| Registro na ANVISA: | Dispensado de Registro conforme RDC nº27, de 06/08/2010. |
| Recomendações para Manuseio/Preparo e Uso Pretendido: | Produto para utilização em processo industrial para elaboração de outros produtos (iogurte, coalhada, pão de queijo etc.), bem como para consumo do cliente final (puro ou com bolachas, pães, torradas e para preparações caseiras como bolos, tortas etc). |
| Código de Barras do Produto: | 7 898904189456 |
| Código de Barras da Caixa: | 1 7898904189453 |

Histórico de Revisão

| Nº Revisão Data | Alterações |
|--------------------------|---|
| Nº 01 – 07/2019 | - Modelo de Ficha Técnica; - Tabela Nutricional - Informações Nutricionais; - Acréscimo de novas informações: peso bruto unitário, registro na ANVISA. |
| Nº 02 – 05/2021 | - Alterou-se o pH 4,00 - 4,80 para 4,00 – 4,86; |
| Nº 03 – 05/10/2022 | - Tabela Nutricional de acordo com a RDC nº 429 e IN nº 75, de 8 de outubro de 2020. - Em Temperatura e Local de Armazenamento, acrescentou a informação: ... e ao abrigo da luz solar direta. - Acréscimo do item: Recomendações para Manuseio/Preparo e Uso Pretendido; |

Emitido em:
2016

Revisado em:
2023

Revisão:
04



| | |
|--------------------|---|
| Nº 04 – 16/01/2023 | - Alterou-se no item de temperatura e local de armazenamento: a validade do produto após aberto, de 30 dias para 15 dias. |
|--------------------|---|

| Elaboração Revisão | Aprovação |
|---|--|
| Tairine Garcia Coordenadora da Qualidade | Ronaldo Henrique Hunch Ulian Diretor de Operações Industriais |

Emitido em:
2016

Revisado em:
2023

Revisão:
04