



## FICHA TÉCNICA N° 017 BANANADA – BARRA 7 kg

**1. Descrição:** Bananada - Barra 7 kg – Caixa com 1 unidade.

Produto fabricado a partir de bananas descascadas, envasado em filme BOPP (polipropileno bi-orientado) e acondicionado em caixa de papelão devidamente identificada. Processado com tecnologia adequada, que proporciona boas características organolépticas e garantia de conservação.

### 2. DADOS TÉCNICOS

<b>Ingredientes:</b>	Banana, açúcar, estabilizante pectina e acidulante ácido cítrico. <b>NÃO CONTÉM GLÚTEN.</b>	
<b>Alergênicos:</b>	Não contém	
<b>Rotulagem Nutricional Frontal:</b>	Alto em açúcar adicionado	
<b>Características Físico-Químicas</b>		
<b>Análise</b>	<b>Mínimo</b>	<b>Máximo</b>
<b>pH:</b>	3,90	4,20
<b>Brix (°):</b>	80	82
<b>Características Organolépticas</b>		
<b>Aspecto:</b>	Doce em massa com formato de tablete (retangular), característica de corte e superfície lisa.	
<b>Cor:</b>	Vermelho Escuro	
<b>Odor:</b>	Característico de bananada	
<b>Sabor:</b>	Característico de bananada	
<b>Outras Características</b>		
Produto fabricado dentro dos padrões de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos seguindo a legislação brasileira vigente.		

### 3. TABELA NUTRICIONAL

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>			
Porções por embalagem: 175			
Porção: 40 g (1 fatia)			
	100 g	40 g	%VD*
Valor energético (kcal)	341	134	7
Carboidratos (g)	84	33	11
Açúcares totais (g)	75	30	
Açúcares adicionados (g)	53	21	42
Proteínas (g)	1,1	0,4	1
Fibras Alimentares (g)	4,6	1,8	7
Sódio (mg)	5,2	2,1	0
Potássio (mg)	538	215	6
Não contém quantidades significativas de gorduras totais, gorduras saturadas e gorduras trans.			
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

Emitido em:  
2016

Revisado em:  
2023

Revisão:  
04



#### 4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

<b>Peso Líquido Unitário:</b>	7 kg
<b>Peso Bruto Unitário Médio (embalagem + produto):</b>	7,015 kg
<b>Embalagem Primária:</b>	Filme BOPP (polipropileno bi-orientado) transparente.
<b>Embalagem Secundária:</b>	Caixa de papelão com 1 unidade
<b>Dimensões Externas da Caixa (C x L x A):</b>	337 x 217 x 92 mm (± 2mm)
<b>Peso Bruto Médio da Caixa Contendo o Produto:</b>	7,280 kg
<b>Arranjo no Pallet   Empilhamento Máximo:</b>	16 caixas por camada   8 camadas
<b>Quantidade Máxima de Caixa por Pallet:</b>	128 unidades
<b>Altura Média do Amarrado com Pallet:</b>	84 cm
<b>Validade:</b>	12 meses
<b>Temperatura e Local de Armazenamento:</b>	Manter em ambiente seco, arejado e ao abrigo da luz solar direta. Após aberto, conservar sob refrigeração e consumir em até 15 dias.
<b>Registro na ANVISA:</b>	Dispensado de Registro conforme RDC nº 27, de 06/08/2010
<b>Recomendações para Manuseio/Preparo, Uso Pretendido e Restrições:</b>	Produto para utilização em processo industrial para elaboração de outros produtos (bolachinhas recheadas, beliscão etc.), bem como para consumo do cliente final (puro como sobremesa, para preparações caseiras como bolos, tortas etc.).
<b>Código de Barras do Produto:</b>	7 898904189326
<b>Código de Barras da Caixa:</b>	1 7898904189323

#### Histórico de Revisão

<b>Nº Revisão   Data</b>	<b>Alterações</b>
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: 3,90 – 4,10 para 3,90 – 4,20;
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;
Nº 04 – 12/01/2023	- Alterou-se no item de temperatura e local de armazenamento: a validade do

Emitido em:  
2016

Revisado em:  
2023

Revisão:  
04



Razão Social: Indústria Alimentícia Ralston Ltda. CNPJ.: 05.804.728/0001-90 Inscr. Est.: 210.215.154.110  
Fazenda Santa Therezinha – Via Fabiano Zacarelli, km 09 – Zona Rural – CEP 14.715-015 – Bebedouro/SP - Brasil  
Celular/Whatsapp: +55(17)99743-2685 www.ralston.com.br vendas@ralston.com.br

	produto após aberto, de 30 dias para 15 dias.
--	---

<b>Elaboração   Revisão</b>	<b>Aprovação</b>
Tairine Garcia	Ronaldo Henrique Hunch Ulian
<b>Coordenadora da Qualidade</b>	<b>Diretor de Operações Industriais</b>

Emitido em:  
**2016**

Revisado em:  
**2023**

Revisão:  
**04**