



FICHA TÉCNICA N° 110 DOCE DE ABÓBORA – VIDRO 300 g

1. Descrição: Doce de Abóbora – Vidro 300 g – Caixa com 12 unidades.

Produto fabricado a partir de abóboras descascadas, envasado em vidro totalmente vedado, lacrado e rotulado. Acondicionado em caixa de papelão devidamente identificada. Processado com tecnologia adequada, que proporciona boas características organolépticas e garantia de conservação.

2. DADOS TÉCNICOS		
Ingredientes:	Abóbora e açúcar cristal. NÃO CONTÉM GLÚTEN.	
Alergênicos:	Não contém	
Rotulagem Nutricional Frontal:	Alto em açúcar adicionado	
Características Físico-Químicas		
Análise	Mínimo	Máximo
pH:	5,40	6,80
Brix (°):	61	63
Características Organolépticas		
Aspecto:	Pastoso	
Cor:	Laranja	
Odor:	Característico de doce de abóbora	
Sabor:	Característico de doce de abóbora	
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: 15			
Porção: 20 g (1 colher de sopa)			
	100 g	20 g	%VD*
Valor energético (kcal)	265	53	3
Carboidratos (g)	65	13	4
Açúcares totais (g)	65	13	
Açúcares adicionados (g)	57	11	22
Proteínas (g)	1	0,2	0
Fibras Alimentares (g)	3,4	0,7	3
Não contém quantidades significativas de gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e sódio.			
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

Emitido em:
2019

Revisado em:
2023

Revisão:
01



4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Peso Líquido Unitário:	300 g
Peso Bruto Unitário Médio (embalagem + produto):	467 g
Embalagem Primária:	Vidro transparente Tampa branca Lacre adesivo.
Volume / Altura x Ø máximo	267 ml / 99 x 65 mm
Embalagem Secundária:	Caixa de papelão com 12 unidades
Dimensões Externas da Caixa (C x L x A):	306 x 233 x 110 mm (± 2 mm)
Peso Bruto Médio da Caixa Contendo o Produto:	5,720 kg
Arranjo no Pallet Empilhamento Máximo:	16 caixas por camada 8 camadas
Quantidade Máxima de Caixa por Pallet:	128 unidades
Altura Média do Amarrado com Pallet:	1,06 m
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 898904189166
Código de Barras da Caixa:	2 7898904189160

Histórico de Revisão

Nº Revisão Data	Alterações
Nº 00 - 09/2019	---
Nº 01- 30/06/2023	<ul style="list-style-type: none">- Acréscimo de novas informações:- Rotulagem nutricional frontal: alto em açúcar adicionado;- Temperatura e local de armazenamento: ... e ao abrigo da luz solar direta;- 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);- Alterou-se:- Temperatura e local de armazenamento: após aberto consumir em até 30 dias, para 15 dias.

Emitido em:
2019

Revisado em:
2023

Revisão:
01



	<ul style="list-style-type: none">- Odor: de característico para característico de doce de abóbora;- Sabor: de característico para característico de doce de abóbora;- Tabela nutricional no novo modelo de acordo com RDC nº 429 e IN nº 75 de 08 de outubro de 2020;
--	--

Elaboração	Revisão	Aprovação
Tairine Garcia	Nathalia Furlini Marques	Ronaldo Henrique Hunch Ulian
Coordenadora da qualidade	Assistente de assuntos regulatórios	Diretor de Operações Industriais

Emitido em:
2019

Revisado em:
2023

Revisão:
01