



FICHA TÉCNICA N° 112 DOCE DE ABÓBORA – VIDRO 700 g

1. Descrição: Doce de Abóbora – Vidro 700 g – Caixa com 15 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: 35			
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:
2016

Revisado em:
2023

Revisão:
02



4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Peso Líquido Unitário:	700 g
Peso Bruto Unitário Médio (embalagem + produto):	996 g
Embalagem Primária:	Vidro transparente Tampa branca Lacre adesivo.
Volume / Altura x Ø máximo	600 ml / 135 x 84 mm
Embalagem Secundária:	Caixa de papelão com 15 unidades
Dimensões Externas da Caixa (C x L x A):	437 x 265 x 145 mm (± 2 mm)
Peso Bruto Médio da Caixa Contendo o Produto:	15,370 kg
Arranjo no Pallet Empilhamento Máximo:	9 caixas por camada 10 camadas
Quantidade Máxima de Caixa por Pallet:	90 unidades
Altura Média do Amarrado com Pallet:	1,60 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 898904189104
Código de Barras da Caixa:	1 7898904189101

Histórico de Revisão

Nº Revisão Data	Alterações
Nº 01 - 08/2019	- Modelo de Ficha Técnica; - Tabela Nutricional - Informações Nutricionais; - Acréscimo de novas informações: peso bruto unitário, registro na ANVISA.
Nº 02- 30/06/2023	- 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);

Emitido em:
2016

Revisado em:
2023

Revisão:
02



	<ul style="list-style-type: none">- Alterou-se:- Temperatura e local de armazenamento: após aberto consumir em até 30 dias, para 15 dias.- 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:
2016

Revisado em:
2023

Revisão:
02