



FICHA TÉCNICA N° 004 GOIABADA CREMOSA - BALDE 20 kg

1. Descrição: Goiabada Cremosa – Balde 20 kg

Produto fabricado a partir de polpa de goiaba, envasado em balde plástico totalmente vedado, lacrado e rotulado. Processado com tecnologia adequada, que proporciona boas características organolépticas e garantia de conservação.

2. DADOS TÉCNICOS		
Ingredientes:	Polpa de goiaba, açúcar e acidulante ácido cítrico. NÃO CONTÉM GLÚTEN.	
Alergênicos:	Não contém	
Rotulagem Nutricional Frontal:	Alto em açúcar adicionado	
Características Físico-Químicas		
Análise	Mínimo	Máximo
pH:	3,60	4,00
Brix (°):	61	63
Características Organolépticas		
Aspecto:	Pastoso	
Cor:	Vermelho	
Odor:	Característico de goiabada	
Sabor:	Característico de goiabada	
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: 1000			
Porção: 20 g (1 colher de sopa)			
	100 g	20 g	%VD*
Valor energético (kcal)	241	49	2
Carboidratos (g)	59	12	4
Açúcares totais (g)	56	11	
Açúcares adicionados (g)	54	11	22
Proteínas (g)	0,6	0,1	0
Fibras Alimentares (g)	8,5	1,7	7
Não contém quantidades significativas de gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e sódio.			
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

Emitido em:
2020

Revisado em:
2023

Revisão:
03



4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Peso Líquido Unitário:	20 kg
Peso Bruto Unitário Médio (embalagem + produto):	20,520 kg
Embalagem Primária:	Balde plástico branco + tampa branca
Volume:	15 ou 16 litros
Embalagem Secundária:	---
Quantidade Média de Baldes por Pallet:	30 unidades 3 camadas
Altura Média do Amarrado com Pallet:	1,012 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 898662050265

Histórico de Revisão

Nº Revisão Data	Alterações
Nº 00 - 12/2020	---
Nº 01 – 05/2021	- Alterou-se o pH: 3,80 - 4,00 para 3,60 – 4,00;
Nº 02 – 12/09/2022	- 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 03 – 20/01/2023	- Alterou-se no item de temperatura e local de armazenamento: a validade do produto após aberto, de 30 dias para 15 dias.

Emitido em:
2020

Revisado em:
2023

Revisão:
03



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

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

Emitido em:
2020

Revisado em:
2023

Revisão:
03