



## FICHA TÉCNICA N° 003 GOIABADA CREMOSA - BALDE 4,6 kg

**1. Descrição:** Goiabada Cremosa – Balde 4,6 kg – Caixa com 04 unidades.  
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		
<b>Ingredientes:</b>	Polpa de goiaba, açúcar e acidulante ácido cítrico. <b>NÃO CONTÉM GLÚTEN.</b>	
<b>Alergênicos:</b>	Não contém	
<b>Rotulagem Nutricional Frontal:</b>	Alto em açúcar adicionado	
Características Físico-Químicas		
Análise	Mínimo	Máximo
pH:	3,60	4,00
Brix (°):	61	63
Características Organolépticas		
<b>Aspecto:</b>	Pastoso	
<b>Cor:</b>	Vermelho	
<b>Odor:</b>	Característico de goiabada	
<b>Sabor:</b>	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: 230			
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:  
2016

Revisado em:  
2023

Revisão:  
04



#### 4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

<b>Peso Líquido Unitário:</b>	4,6 kg
<b>Peso Bruto Unitário Médio (embalagem + produto):</b>	4,755 kg
<b>Embalagem Primária:</b>	Balde plástico branco + tampa branca
<b>Volume:</b>	3,6 litros
<b>Embalagem Secundária:</b>	Caixa de papelão com 04 unidades
<b>Dimensões Externas da Caixa (C x L x A):</b>	384 x 384 x 213 mm (± 2 mm)
<b>Peso Bruto Médio da Caixa Contendo o Produto:</b>	19,455 kg
<b>Arranjo no Pallet   Empilhamento Máximo:</b>	6 caixas por camada   5 camadas
<b>Quantidade Máxima de Caixa por Pallet:</b>	30 unidades
<b>Altura Média do Amarrado com Pallet:</b>	1,19 m
<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 n°27, de 06/08/2010.
<b>Recomendações para Manuseio/Preparo e Uso Pretendido:</b>	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.).
<b>Código de Barras do Produto:</b>	7 898662050203
<b>Código de Barras da Caixa:</b>	1 7898662050200

#### Histórico de Revisão

Nº Revisão   Data	Alterações
Nº 00 - 06/2020	---
Nº 01 – 08/2020	- Acréscimo da palavra “Média” nos dizeres Altura Máxima do Amarrado com o Pallet. - Mudança da Altura Máxima (Média) do Amarrado com o Pallet de 1,05 m para 1,26 m.
Nº 02 – 05/2021	- Alterou-se o pH: 3,80 - 4,00 para 3,60 – 4,00;
Nº 03 – 07/09/2022	- Tabela Nutricional de acordo com a RDC n° 429 e IN n° 75, de 8 de outubro de 2020. - Acrescentou-se o tópico Arranjo no Pallet   Empilhamento Máximo; - Alterou-se a quantidade máxima de caixa por pallet de 39 para 30 unidades;

Emitido em:  
2016

Revisado em:  
2023

Revisão:  
04



	<ul style="list-style-type: none"><li>- Alterou-se a Altura média do amarrado com o pallet de 1,26 m para 1,19 m;</li><li>- Em Temperatura e Local de Armazenamento, acrescentou a informação: ... e ao abrigo da luz solar direta;</li><li>- Acréscimo do item: Recomendações para Manuseio/Preparo e Uso Pretendido;</li></ul>
Nº 04 – 20/01/2023	<ul style="list-style-type: none"><li>- Alterou-se no item de temperatura e local de armazenamento: a validade do produto após aberto, de 30 dias para 15 dias.</li></ul>

Elaboração   Revisão	Aprovação
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**