



FICHA TÉCNICA N° 019 GOIABADA CASÇÃO CREMOSA - BALDE 4,8 kg

1. Descrição: Goiabada Cascão Cremosa – Balde 4,8 kg – Caixa com 04 unidades.
Produto fabricado a partir de polpa e pedaços 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 e pedaços 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 com pedaços de goiaba	
Cor:	Vermelho	
Odor:	Característico de goiabada cascão	
Sabor:	Característico de goiabada cascão	
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: 240			
Porção: 20 g (1 colher de sopa)			
	100 g	20 g	%VD*
Valor energético (kcal)	240	50	3
Carboidratos (g)	58	12	4
Açúcares totais (g)	52	10	
Açúcares adicionados (g)	50	10	20
Proteínas (g)	0,6	0,1	0
Gorduras totais (g)	0,4	0,1	0
Gorduras saturadas (g)	0,2	0	0
Fibras Alimentares (g)	9,9	2	8
Não contém quantidades significativas de gorduras trans e sódio.			
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

Emitido em:
2016

Revisado em:
2023

Revisão:
05



4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Peso Líquido Unitário:	4,8 kg
Peso Bruto Unitário Médio (embalagem + produto):	4,995 kg
Embalagem Primária:	Balde plástico branco + tampa branca
Volume:	3,6 litros
Embalagem Secundária:	Caixa de papelão com 04 unidades
Dimensões Externas da Caixa (C x L x A):	384 x 384 x 213 mm (\pm 2 mm)
Peso Bruto Médio da Caixa Contendo o Produto:	20,415 kg
Arranjo no Pallet Empilhamento Máximo:	6 caixas por camada 5 camadas
Quantidade Máxima de Caixa por Pallet:	30 unidades
Altura Média do Amarrado com Pallet:	1,19 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 898904189234
Código de Barras da Caixa:	1 7898904189231

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 – 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 03 – 05/2021	- Alterou-se o pH: 3,80 - 4,00 para 3,60 – 4,00;
Nº 04 – 06/10/2022	- Tabela Nutricional de acordo com a RDC nº 429 e IN nº 75, de 8 de outubro de 2020. - Acrescentou-se o tópico Arranjo no Pallet Empilhamento Máximo;

Emitido em:
2016

Revisado em:
2023

Revisão:
05



	<ul style="list-style-type: none">- Alterou-se a quantidade máxima de caixa por pallet de 39 para 30 unidades;- Alterou-se a Altura média do amarrado com o pallet de 1,26 m para 1,19 m;- 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 05 – 20/01/2023	<ul style="list-style-type: none">- Alterou-se no item de temperatura e local de armazenamento: a validade do produto após aberto, de 30 dias para 15 dias.

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

Emitido em:
2016

Revisado em:
2023

Revisão:
05