

FICHA TÉCNICA N° 015 BANANADA CREMOSA - BALDE 4,8 kg

1. **Descrição:** Bananada Cremosa – Balde 4,8 kg – Caixa com 04 unidades.

Produto fabricado a partir de bananas descascadas, 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:		NÃO CONTÉM GLÚTEN.	
Alergênicos:	Não contém		
Rotulagem Nutricional Frontal			
Características Físico-Químicas			
Análise	Mínimo	Máximo	
pH:	4,00	4,86	
Brix (°):	69	71	
Características Organolépticas			
Aspecto:	Pastoso		
Cor:	Vermelho Escuro		
Odor:	Característico de bananada		
Sabor:	Característico de bananada		
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)	285	58	3
Carboidratos (g)	69	14	5
Açúcares totais (g)	55	11	
Açúcares adicionados (g)	53	11	22
Proteínas (g)	1	0,2	0
Gorduras totais (g)	0,4	0,1	0
Gorduras saturadas (g)	0,2	0	0
Fibras Alimentares (g)	2,5	0,5	2
Não contém quantidades significativas de gorduras trans e sódio.			
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

Emitido em: 2016

Revisado em: 2023

Revisão: 05



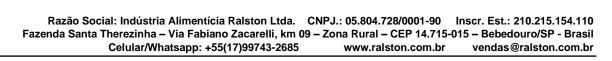
4. CARACTERÍ	STICAS GERAIS
Peso Líquido Unitário:	4,8 kg
Peso Bruto Unitário Médio (embalagem +	4,995 kg
produto):	
Embalagem Primária:	Balde plástico branco + tampa branca
Volume:	3,6 litros
Embalagem Secundária:	Caixa de papelão com 04 unidades
Dimensões Externas da Caixa (C x L x A):	384 x 384 x 213 mm (± 2 mm)
Peso Bruto Médio da Caixa Contendo o	20,415 kg
Produto:	
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 n°27, de 06/08/2010.
Recomendações para Manuseio/Preparo e	Produto para utilização em processo
Uso Pretendido:	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 898904189272
Código de Barras da Caixa:	1 7898904189279

Histórico de Revisão		
Nº Revisão Data	Alterações	
N° 01 – 08/2019	- Modelo de Ficha Técnica;	
	- Tabela Nutricional - Informações	
	Nutricionais;	
	- Acréscimo de novas informações: peso	
	bruto unitário, registro na ANVISA.	
N° 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.	
N° 03 – 05/2021	- Alterou-se o pH: 3,80 - 4,00 para 3,60 -	
	4,00;	
N° 04 – 05/10/2022	- Tabela Nutricional de acordo com a RDC	
	n° 429 e IN n° 75, de 8 de outubro de	
	2020.	

Emitido em: 2016

Revisado em: 2023

Revisão: 05



	 - Acrescentou-se o tópico Arranjo no Pallet Empilhamento Máximo; - 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;
N° 05 – 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.

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

Emitido em: 2016

Revisado em: 2023

Revisão: 05