



FICHA TÉCNICA N° 012 GOIABADA CREMOSA FORNEÁVEL - BAG 17 kg

1. Descrição: Goiabada Cremosa Forneável - Bag 17 kg – Caixa com 1 unidade.
Produto fabricado a partir de polpa de goiaba, envasado em bag de Pet+NylonPoli selado 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 (°):	66	68
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: 850			
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

Peso Líquido Unitário:	17 kg
Peso Bruto Unitário Médio (embalagem + produto):	17,150 kg
Embalagem Primária:	Bag transparente de Pet+NylonPoli sem impressão.
Embalagem Secundária:	Caixa de papelão com 1 unidade
Dimensões Externas da Caixa (C x L x A):	395 x 279 x 171 mm (± 2 mm)
Peso Bruto Médio da Caixa Contendo o Produto:	17,755 kg
Arranjo no Pallet Empilhamento Máximo:	10 caixas por camada 5 camadas
Quantidade Máxima de Caixa por Pallet:	50 unidades
Altura Média do Amarrado com Pallet:	99 cm
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 898662050050
Código de Barras da Caixa:	1 7898662050194

Histórico de Revisão

Nº Revisão Data	Alterações
Nº 00 - 02/2020	---
Nº 01 - 03/2021	- Alterou-se o Código de Barra do Produto de 7898662050197 para 7898662050050;
Nº 02 - 05/2021	- Alterou-se o pH: 3,80 - 4,00 para 3,60 - 4,00;
Nº 03 - 04/10/2022	- 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 04 - 16/01/2023	- Alterou-se no item de temperatura e local de armazenamento: a validade do

Emitido em:
2016

Revisado em:
2023

Revisão:
04



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

	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:
04