



FICHA TÉCNICA N° 111 DOCE DE ABÓBORA – VIDRO 300 g

1. Descrição: Doce de Abóbora – Vidro 300 g – Caixa com 24 unidades.

Produto fabricado a partir de abóboras descascadas, envasado em vidro totalmente vedado, lacrado e rotulado. Acondicionado em caixa de papelão devidamente identificada. Processado com tecnologia adequada, que proporciona boas características organolépticas e garantia de conservação.

| 2. DADOS TÉCNICOS | | |
|--|---|--------|
| Ingredientes: | Abóbora e açúcar cristal. NÃO CONTÉM GLÚTEN. | |
| Alergênicos: | Não contém | |
| Rotulagem Nutricional Frontal: | Alto em açúcar adicionado | |
| Características Físico-Químicas | | |
| Análise | Mínimo | Máximo |
| pH: | 5,40 | 6,80 |
| Brix (°): | 61 | 63 |
| Características Organolépticas | | |
| Aspecto: | Pastoso | |
| Cor: | Laranja | |
| Odor: | Característico de doce de abóbora | |
| Sabor: | Característico de doce de abóbora | |
| 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: 15 | | | |
| Porção: 20 g (1 colher de sopa) | | | |
| | 100 g | 20 g | %VD* |
| Valor energético (kcal) | 265 | 53 | 3 |
| Carboidratos (g) | 65 | 13 | 4 |
| Açúcares totais (g) | 65 | 13 | |
| Açúcares adicionados (g) | 57 | 11 | 22 |
| Proteínas (g) | 1 | 0,2 | 0 |
| Fibras Alimentares (g) | 3,4 | 0,7 | 3 |
| 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:
02



4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

| | |
|--|--|
| Peso Líquido Unitário: | 300 g |
| Peso Bruto Unitário Médio (embalagem + produto): | 467 g |
| Embalagem Primária: | Vidro transparente Tampa branca Lacre adesivo. |
| Volume / Altura x Ø máximo | 267 ml / 99 x 65 mm |
| Embalagem Secundária: | Caixa de papelão com 24 unidades |
| Dimensões Externas da Caixa (C x L x A): | 452 x 313 x 105 mm (± 2 mm) |
| Peso Bruto Médio da Caixa Contendo o Produto: | 11,710 kg |
| Arranjo no Pallet Empilhamento Máximo: | 8 caixas por camada 7 camadas |
| Quantidade Máxima de Caixa por Pallet: | 56 unidades |
| Altura Média do Amarrado com Pallet: | 91 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 898904189166 |
| Código de Barras da Caixa: | 1 7898904189163 |

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- 30/06/2023 | - Acréscimo de novas informações: - Rotulagem nutricional frontal: alto em açúcar adicionado; - Temperatura e local de armazenamento: ... e ao abrigo da luz solar direta; - 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); |

Emitido em:
2016

Revisado em:
2023

Revisão:
02



| | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none">- Alterou-se:- Temperatura e local de armazenamento: após aberto consumir em até 30 dias, para 15 dias.- Odor: de característico para característico de doce de abóbora;- Sabor: de característico para característico de doce de abóbora;- Tabela nutricional no novo modelo de acordo com RDC nº 429 e IN nº 75 de 08 de outubro de 2020; |
|--|---|

| Elaboração | Revisão | Aprovação |
|----------------------------------|--|---|
| Tairine Garcia | Nathalia Furlini Marques | Ronaldo Henrique Hunch Ulian |
| Coordenadora da qualidade | Assistente de assuntos regulatórios | Diretor de Operações Industriais |

Emitido em:
2016

Revisado em:
2023

Revisão:
02