



FICHA TÉCNICA N° 023 DOCE DE ABÓBORA - BAG 17 kg

1. Descrição: Doce de Abóbora - Bag 17 kg – Caixa com 1 unidade.
Produto fabricado a partir de abóboras descascadas e sem sementes, 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:	Abóbora (67%) e açúcar (33%). 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 (°):	66	68
Aw (média)	0,860	
Características Organolépticas		
Aspecto:	Pastoso	
Cor:	Laranja	
Odor:	Característico de doce de abóbora	
Sabor:	Característico de doce de abóbora	
Características Microbiológicas		
Micro-organismo	Limite Microbiológico	
<i>Salmonella</i> /25g	Ausente em 25 g;	
Enterobacteriaceae/g	< 10 UFC/g	
Bolores e leveduras/g	< 10 ³ UFC/g	
<i>Listeria monocytogenes</i> /25g	Ausente em 25 g	
Coliformes Totais	< 10 UFC/g	
Coliformes Termotolerantes	< 10 UFC/g	

3. TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100 g
Valor energético (kcal)	265
Carboidratos (g)	65
Açúcares totais (g)	65
Açúcares adicionados (g)	57
Proteínas (g)	1
Gorduras totais (g)	0
Gorduras saturadas (g)	0
Gorduras trans (g)	0
Fibras Alimentares (g)	3,4
Sódio (mg)	0

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 (\pm 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:	6 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 Uso Pretendido:	Produto para utilização em processo industrial para elaboração de outros produtos (iogurte, colhada, etc), bem como para consumo do cliente final (puro ou com bolachas, pães, preparações caseiras como bolos, tortas etc).
Código de Barras do Produto:	7 898904189722
Código de Barras da Caixa:	1 7898904189729

Histórico de Revisão

Nº Revisão Data	Alterações
Nº 00 – 03/2020	---
Nº 01 – 06/2020	- Acréscimo da porcentagem dos ingredientes.
Nº 02 – 11/2021	- Alterou-se a Validade de, Em teste de Shelf Life para 6 meses; - Alteração do Brix de 61°-63° para 66°-68°; - Acréscimo da Aw média; - Alteração das Características Microbiológicas: acréscimo dos padrões microbiológicos de acordo com o estabelecido na IN n° 60, de 23 de dezembro de 2019 e mais dois padrões extras que são feitos como complemento e estes foram estabelecidos de acordo com os pré-requisitos do cliente.
Nº 03 – 06/10/2022	- 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:
04



	- 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 produto após aberto, de 30 dias para 15 dias.

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

Emitido em:
2016

Revisado em:
2023

Revisão:
04