



## FICHA TÉCNICA N° 010 GOIABADA CREMOSA – VIDRO 700 g

### 1. Descrição: Goiabada Cremosa – Vidro 700 g – Caixa com 15 unidades.

Produto fabricado a partir de polpa de goiaba, 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		
<b>Ingredientes:</b>	Polpa de goiaba, açúcar e acidulante ácido cítrico. <b>NÃO CONTÉM GLÚTEN.</b>	
<b>Alergênicos:</b>	Não contém	
<b>Rotulagem Nutricional Frontal:</b>	Alto em açúcar adicionado	
Características Físico-Químicas		
Análise	Mínimo	Máximo
pH:	3,60	4,00
Brix (°):	61	63
Características Organolépticas		
<b>Aspecto:</b>	Pastoso	
<b>Cor:</b>	Vermelho	
<b>Odor:</b>	Característico de goiabada	
<b>Sabor:</b>	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: 35			
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

<b>Peso Líquido Unitário:</b>	700 g
<b>Peso Bruto Unitário Médio (embalagem + produto):</b>	996 g
<b>Embalagem Primária:</b>	Vidro transparente   Tampa litografada   Lacre adesivo.
<b>Volume / Altura x Ø máximo</b>	600 ml / 135 x 84 mm
<b>Embalagem Secundária:</b>	Caixa de papelão com 15 unidades
<b>Dimensões Externas da Caixa (C x L x A):</b>	437 x 265 x 145 mm (± 2 mm)
<b>Peso Bruto Médio da Caixa Contendo o Produto:</b>	15,370 kg
<b>Arranjo no Pallet   Empilhamento Máximo:</b>	9 caixas por camada   10 camadas
<b>Quantidade Máxima de Caixa por Pallet:</b>	90 unidades
<b>Altura Média do Amarrado com Pallet:</b>	1,60 m
<b>Validade:</b>	12 meses
<b>Temperatura e Local de Armazenamento:</b>	Manter em ambiente seco, arejado e ao abrigo da luz solar direta. Após aberto, conservar sob refrigeração e consumir em até 15 dias.
<b>Registro na ANVISA:</b>	Dispensado de Registro conforme RDC nº27, de 06/08/2010.
<b>Recomendações para Manuseio/Preparo e Uso Pretendido:</b>	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.).
<b>Código de Barras do Produto:</b>	7 898904189074
<b>Código de Barras da Caixa:</b>	1 7898904189071

#### 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 – 05/2021	- Alterou-se o pH: 3,80 – 4,00 para 3,60 – 4,00;
Nº 03 – 13/09/2022	- 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 – 12/01/2023	- 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
<b>Coordenadora da Qualidade</b>	<b>Diretor de Operações Industriais</b>

Emitido em:  
2016

Revisado em:  
2023

Revisão:  
04