



## FICHA TÉCNICA N° 152 DOCE DE ABÓBORA COM COCO QUEIMADO – VIDRO 300 g

**1. Descrição:** Doce de Abóbora com Coco Queimado – Vidro 300 g – Caixa com 12 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		
<b>Ingredientes:</b>	Abóbora, açúcar cristal, coco queimado e antioxidante ácido ascórbico. <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
<b>pH:</b>	5,40	6,80
<b>Brix (°):</b>	61	63
Características Organolépticas		
<b>Aspecto:</b>	Pastoso com coco queimado em flocos	
<b>Cor:</b>	Marrom Claro	
<b>Odor:</b>	Característico de doce de abóbora com coco queimado	
<b>Sabor:</b>	Característico de doce de abóbora com coco queimado	
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)	270	52	3
Carboidratos (g)	57	11	4
Açúcares totais (g)	55	11	
Açúcares adicionados (g)	50	10	20
Proteínas (g)	1,7	0,3	1
Gorduras totais (g)	3,5	0,7	1
Gorduras saturadas (g)	2,9	0,6	3
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras Alimentares (g)	3,6	0,7	3
Sódio (mg)	16	3,3	0

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Emitido em:  
2024

Revisado em:  
2024

Revisão:  
01



#### 4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

<b>Peso Líquido Unitário:</b>	300 g
<b>Peso Bruto Unitário Médio (embalagem + produto):</b>	467 g
<b>Embalagem Primária:</b>	Vidro transparente   Tampa branca   Lacre adesivo.
<b>Volume / Altura x Ø máximo</b>	267 ml / 99 x 65 mm
<b>Embalagem Secundária:</b>	Caixa de papelão com 12 unidades
<b>Dimensões Externas da Caixa (C x L x A):</b>	306 x 233 x 110 mm (± 2 mm)
<b>Peso Bruto Médio da Caixa Contendo o Produto:</b>	5,720 kg
<b>Arranjo no Pallet   Empilhamento Máximo:</b>	16 caixas por camada   8 camadas
<b>Quantidade Máxima de Caixa por Pallet:</b>	128 unidades
<b>Altura Média do Amarrado com Pallet:</b>	1,06 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>	7898662050685
<b>Código de Barras da Caixa:</b>	1 7898662050682

#### Histórico de Revisão

Nº Revisão   Data	Alterações
Nº 00 – 20/03/2024	---
Nº 01 – 13/08/2024	Alterou-se no item: - Aspecto: de pastoso para pastoso com coco queimado em flocos.

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

Emitido em:  
2024

Revisado em:  
2024

Revisão:  
01