



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		
Ingredientes:	Abóbora, açúcar cristal, coco queimado e antioxidante ácido ascórbico. 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 com coco queimado em flocos	
Cor:	Marrom Claro	
Odor:	Característico de doce de abóbora com coco queimado	
Sabor:	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

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 12 unidades
Dimensões Externas da Caixa (C x L x A):	306 x 233 x 110 mm (± 2 mm)
Peso Bruto Médio da Caixa Contendo o Produto:	5,720 kg
Arranjo no Pallet Empilhamento Máximo:	16 caixas por camada 8 camadas
Quantidade Máxima de Caixa por Pallet:	128 unidades
Altura Média do Amarrado com Pallet:	1,06 m
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:	7898662050685
Código de Barras da Caixa:	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