



FICHA TÉCNICA N° 151 DOCE DE ABÓBORA COM COCO QUEIMADO – VIDRO 700 g

1. Descrição: Doce de Abóbora com Coco Queimado – Vidro 700 g – Caixa com 15 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: 35			
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:
02



4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Peso Líquido Unitário:	700 g
Peso Bruto Unitário Médio (embalagem + produto):	996 g
Embalagem Primária:	Vidro transparente Tampa de rosca bege e branca Lacre adesivo.
Volume / Altura x Ø máximo	600 ml / 135 x 84 mm
Embalagem Secundária:	Caixa de papelão com 15 unidades
Dimensões Externas da Caixa (C x L x A):	437 x 265 x 145 mm (± 2 mm)
Peso Bruto Médio da Caixa Contendo o Produto:	15,370 kg
Arranjo no Pallet Empilhamento Máximo:	9 caixas por camada 10 camadas
Quantidade Máxima de Caixa por Pallet:	90 unidades
Altura Média do Amarrado com Pallet:	1,60 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:	7898662050678
Código de Barras da Caixa:	2 7898662050672

Histórico de Revisão

Nº Revisão Data	Alterações
Nº 00 – 20/03/2024	---
Nº 01 – 13/06/2024	Alterou-se: - Código de barras do produto: de 7898904189111 para 7898662050678; - Código de barras da caixa: de 1 7898904189118 para 2 7898662050672;
Nº 02 – 13/08/2024	Alterou-se no item: - Aspecto: de pastoso para pastoso com coco queimado em flocos.

Emitido em:
2024

Revisado em:
2024

Revisão:
02



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

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:
02