



FICHA TÉCNICA N° 012	Cód.: FT012
GOIABADA CREMOSA FORNEÁVEL – BAG 17 kg	Revisão: 07
	Data de Emissão: 02/2020

1. Descrição: Goiabada Cremosa Forneável - Bag 17 kg – Caixa com 1 unidade.
Produto fabricado a partir de polpa de goiaba, 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:	Polpa de goiaba, açúcar, acidulante ácido cítrico e antioxidante ácido ascórbico. NÃO CONTÉM GLÚTEN.			
Alergênicos:	Não contém			
Rotulagem Nutricional Frontal:	Alto em açúcar adicionado			
Características Físico-Químicas				
Análise	Mínimo	Máximo		
pH:	3,60	4,00		
Brix (°):	66	68		
Características Organolépticas				
Aspecto:	Pastoso			
Cor:	Vermelho			
Odor:	Característico de goiabada			
Sabor:	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: 850			
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: 2025	Revisão: 07
---------------------	----------------------	----------------



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):	400 x 295 x 155 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:	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:	7 898662050050
Código de Barras da Caixa:	1 7898662050194

Histórico de Revisão

Nº Revisão Data	Alterações
Nº 00 - 02/2020	---
Nº 01 – 03/2021	- Alterou-se o Código de Barra do Produto de 7898662050197 para 7898662050050;
Nº 02 – 05/2021	- Alterou-se o pH: 3,80 - 4,00 para 3,60 – 4,00;
Nº 03 – 04/10/2022	- 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 – 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.
Nº 05 – 22/03/2024	- Revisão Geral;

Emitido em:
2016

Revisado em:
2025

Revisão:
07



Nº 06 – 29/10/2024	Alteração do item: - Dimensões Externas da Caixa (C x L x A): de 395 x 279 x 171 mm para 400 x 295 x 155 mm.
Nº 07 – 07/01/2025	Acréscimo de Informação: - Código, revisão e emissão.

Elaboração / Revisão	Aprovação
Nathalia Furlini Marques	Ronaldo Henrique Hunch Ulian
Assistente de assuntos regulatórios	Diretor de Operações Industriais

Emitido em:
2016

Revisado em:
2025

Revisão:
07