



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

**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. <b>NÃO CONTÉM GLÚTEN.</b> |        |
| 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**

| <b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>   |              |             |             |
|---|--------------|-------------|-------------|
| Porções por embalagem: 850  |              |             |             |
| Porção: 20 g (1 colher de sopa)   |              |             |             |
|   | <b>100 g</b> | <b>20 g</b> | <b>%VD*</b> |
| 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.<br>- Em Temperatura e Local de Armazenamento, acrescentou a informação: ... e ao abrigo da luz solar direta.<br>- 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:<br>- 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:<br>- Código, revisão e emissão.  |

| Elaboração / Revisão                       | Aprovação                               |
|--|---|
|  |   |
| Nathalia Furlini Marques                   | Ronaldo Henrique Hunch Ulian            |
| <b>Assistente de assuntos regulatórios</b> | <b>Diretor de Operações Industriais</b> |

Emitido em:  
2016

Revisado em:  
2025

Revisão:  
07