



FICHA TÉCNICA N° 024	Cód.: FT024
GOIABADA FORNEÁVEL – BAG 17 Kg	Revisão: 07
	Data de Emissão: 02/2020

1. Descrição: Goiabada 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 e acidulante ácido cítrico. 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 (°):	71	73
Características Organolépticas		
Aspecto:	Doce em massa, característica de corte e superfície lisa.	
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: 425			
Porção: 40 g (1 fatia)			
	100 g	40 g	%VD*
Valor energético (kcal)	274	108	5
Carboidratos (g)	66	26	9
Açúcares totais (g)	65	26	
Açúcares adicionados (g)	59	24	48
Proteínas (g)	0,8	0,3	1
Gorduras totais (g)	0,5	0,2	1
Gorduras saturadas (g)	0,2	0,1	1
Fibras Alimentares (g)	11	4,4	18
Não contém quantidades significativas de gorduras trans e sódio.			
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

Emitido em:
2020

Revisado em:
2025

Revisão:
09



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 (± 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 (bolachinhas recheadas, beliscão etc.), bem como para consumo do cliente final (puro como sobremesa, para preparações caseiras como bolos, tortas etc.).
Código de Barras do Produto:	7 898662050197
Código de Barras da Caixa:	1 7898662050194

Histórico de Revisão

Nº Revisão Data	Alterações
Nº 00 - 02/2020	---
Nº 01 – 11/2020	- Alterou-se o brix de 66° - 68° para 69° - 71° Brix.
Nº 02 – 12/2020	- Alterou-se o brix de 69° - 71° para 71° - 73° Brix. - Alterou-se o Aspecto: Pastoso para Doce em massa, característica de corte e superfície lisa. - Alterou-se os valores da tabela de informação nutricional.
Nº 03 – 05/2021	- Alterou-se o pH: 3,80 - 4,00 para 3,60 – 4,00;
Nº 04 – 10/10/2022	- 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

Emitido em:
2020

Revisado em:
2025

Revisão:
09



	informação: ... e ao abrigo da luz solar direta. - Acréscimo do item: Recomendações para Manuseio/Preparo e Uso Pretendido;
Nº 05 – 21/11/2022	- Alterou-se na tabela nutricional o valor energético, carboidratos e açúcares totais.
Nº 06 – 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 07 – 22/03/2024	- Revisão Geral.
Nº 08 – 29/10/2024	Alteração no item: - Dimensões Externas da Caixa (C x L x A): de 395 x 279 x 171 para 400 x 295 x 155 mm.
Nº 09 – 08/02/2025	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:
2020

Revisado em:
2025

Revisão:
09