



FICHA TÉCNICA N° 025	Cód.: FT025
GOIABADA FORNEÁVEL – BALDE 4,6 Kg	Revisão: 09
	Data de Emissão: 08/2019

1. Descrição: Goiabada Forneável – Balde 4,6 kg – Caixa com 4 unidades.
Produto fabricado a partir de polpa de goiaba, envasado em balde plástico totalmente vedado, lacrado 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: 115			
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:
2019

Revisado em:
2025

Revisão:
09



4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Peso Líquido Unitário:	4,6 kg
Peso Bruto Unitário Médio (embalagem + produto):	4,795 kg
Embalagem Primária:	Balde plástico branco + tampa branca
Diâmetro interno do balde:	178,7 ± 1,0 mm
Volume:	3,6 litros
Embalagem Secundária:	Caixa de papelão com 4 unidades
Dimensões Externas da Caixa (C x L x A):	384 x 384 x 213 mm (± 2 mm)
Peso Bruto Médio da Caixa Contendo o Produto:	19,460 kg
Arranjo no Pallet Empilhamento Máximo:	6 caixas por camada 5 camadas
Quantidade Máxima de Caixa por Pallet:	30 unidades
Altura Média do Amarrado com Pallet:	1,19 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 (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 898662050180
Código de Barras da Caixa:	1 7898662050187

Histórico de Revisão

Nº Revisão Data	Alterações
Nº 00 - 08/2019	---
Nº 01 – 08/2020	- Acréscimo da palavra “Média” nos dizeres Altura Máxima do Amarrado com o Pallet. - Mudança da Altura Máxima (Média) do Amarrado com o Pallet de 1,05 m para 1,26 m.
Nº 02 – 11/2020	- Alterou-se o brix de 66° - 68° para 69° - 71° Brix.
Nº 03 – 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.

Emitido em:
2019

Revisado em:
2025

Revisão:
09



Nº 04 – 05/2021	- Alterou-se o pH: 3,80 - 4,00 para 3,60 – 4,00;
Nº 05 – 10/10/2022	- Tabela Nutricional de acordo com a RDC nº 429 e IN nº 75, de 8 de outubro de 2020. - Acrescentou-se o tópico Arranjo no Pallet Empilhamento Máximo; - Alterou-se a quantidade máxima de caixa por pallet de 39 para 30 unidades; - Alterou-se a Altura média do amarrado com o pallet de 1,26 m para 1,19 m; - 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 06 – 21/11/2022	- Alterou-se na tabela nutricional o valor energético, carboidratos e açúcares totais.
Nº 07 – 20/01/2023	- Alterou-se no item de temperatura e local de armazenamento: a validade do produto após aberto, de 30 dias para 15 dias.
Nº 08 – 06/12/2023	Acréscimo: - Diâmetro interno do balde: $178,7 \pm 1,0$ 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:
2019

Revisado em:
2025

Revisão:
09