



FICHA TÉCNICA N° 084	Cód.: FT084
GOIABADA CASCÃO CREMOSA PARA DIETAS DE INGESTÃO CONTROLADA DE AÇÚCARES – VIDRO 300 g	Revisão: 03
	Data de Emissão: 07/2016

1. Descrição: Goiabada Cascão Cremosa para Dietas de Ingestão Controlada de Açúcares - Vidro 300 g - Caixa com 12 unidades.

Produto fabricado a partir de polpa e pedaços de goiaba, envasado em vidro totalmente vedado, lacrado e rotulado. Processado com tecnologia adequada, que proporciona boas características organolépticas e garantia de conservação.

2. DADOS TÉCNICOS		
Ingredientes:	Polpa e pedaços de goiaba, agente de massa polidextrose, edulcorantes maltitol, eritritol, sucralose e taumatinha, e antioxidante ácido ascórbico. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Fonte de fibras.	
Alergênicos:	Não contém	
Diabéticos:	“Diabéticos: contém frutose e glicose presente na fruta”. “Este produto pode ter efeito laxativo”. “Consumir preferencialmente sob orientação de médico ou nutricionista”.	
Características Físico-Químicas		
Análise	Mínimo	Máximo
pH:	3,80	4,20
Brix (°):	55	57
Características Organolépticas		
Aspecto:	Pastoso com pedaços de goiaba	
Cor:	Vermelho	
Odor:	Característico de goiabada	
Sabor:	Característico de goiabada	
Características Microbiológicas		
Microrganismo		Limite Microbiológico
<i>Salmonella</i> / 25g		Ausente em 25g;
Escherichia coli/g		<10 UFC/g;
Bolores e Leveduras/g		<10 ³ UFC/g;
Outras Características		
Produto fabricado dentro dos padrões de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos seguindo a legislação brasileira vigente.		

Emitido em: 2016	Revisado em: 2025	Revisão: 03
-----------------------------------	------------------------------------	------------------------------



3. TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 15			
Porção: 20 g (1 colher de sopa)			
	100 g	20 g	%VD*
Valor energético (kcal)	175	35	2
Carboidratos (g)	50	10	3
Açúcares totais (g)	15	3	
Polióis totais (g)	26	5,2	
Proteínas (g)	4,4	0,9	2
Gorduras totais (g)	1,6	0,3	1
Gorduras saturadas (g)	0,5	0,1	1
Fibras Alimentares (g)	25	4,9	20
Não contém quantidades significativas de açúcares adicionados, gorduras trans e sódio.			
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Peso Líquido Unitário:	300 g
Peso Bruto Unitário Médio (embalagem + produto):	467 g
Embalagem Primária:	Vidro transparente Tampa de rosca branca e azul Lacre adesivo
Volume / Altura x Ø maior do vidro:	267 ml / 99 x 67 mm
Embalagem Secundária:	Caixa de papelão com 12 unidades
Dimensões Externas da Caixa (C x L x A):	306 x 233 x 110 mm (\pm 2 mm)
Peso Bruto Médio da Caixa Contendo o Produto:	5,720 kg
Arranjo no Pallet Empilhamento Máximo:	16 caixas por camada 8 camadas
Quantidade Máxima de Caixa por Pallet:	128 unidades
Altura Média do Amarrado com Pallet:	1,06 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 n°27, 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)

Emitido em:
2016

Revisado em:
2025

Revisão:
03



	e para preparações caseiras como bolos, tortas etc).
Código de Barras do Produto:	7 898904189746
Código de Barras da Caixa:	1 7898904189743

Histórico de Revisão	
Nº Revisão Data	Alterações
Nº 01 – 07/2019	<ul style="list-style-type: none">- Modelo de Ficha Técnica;- Tabela Nutricional - Informações Nutricionais;- Acréscimo de novas informações: peso bruto unitário, registro na ANVISA.
Nº 02 – 29/06/2023	<ul style="list-style-type: none">- Alterou-se:<ul style="list-style-type: none">- pH mínimo de 4,05 para 3,80;- Tabela Nutricional de acordo com a RDC nº 429 e IN nº 75, de 8 de outubro de 2020.- Temperatura e local de armazenamento: validade do produto após aberto, de 30 dias para 15 dias.- Odor: característico para característico de goiabada;- Sabor: característico para característico de goiabada;- Ingredientes: Polpa de goiaba, pedaços de goiaba, fibra solúvel polidextrose, polióis maltitol e eritritol, edulcorante artificial sucralose, edulcorante natural taumatina e antioxidante ácido ascórbico por polpa e pedaços de goiaba, agente de massa polidextrose, edulcorantes maltitol, eritritol, sucralose e taumatina, e antioxidante ácido ascórbico;- Diabéticos: “Diabéticos: contém frutose naturalmente presente na fruta” por “Diabéticos: contém frutose e glicose presente na fruta”.- Acréscimo dos itens:<ul style="list-style-type: none">- 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);- Temperatura e local de armazenamento: ... e ao abrigo da luz solar direta.
Nº 03 – 24/02/2025	Acréscimo de Informação: <ul style="list-style-type: none">- Código, revisão e emissão.



	- Características microbiológicas de acordo com IN nº 161, de 1º de julho de 2022.
--	--

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