



FICHA TÉCNICA N° 113	Cód.: FT113
BANANADA CREMOSA – VIDRO 300 g	Revisão: 04
	Data de Emissão: 09/2019

1. Descrição: Bananada Cremosa – Vidro 300 g – Caixa com 12 unidades.

Produto fabricado a partir de bananas descascadas, envasado em vidro totalmente vedado, lacrado e rotulado. Acondicionado em caixa de papelão devidamente identificada. Processado com tecnologia adequada, que proporciona boas características organoléticas e garantia de conservação.

2. DADOS TÉCNICOS		
Ingredientes:		Banana, açúcar cristal e antioxidante ácido ascórbico. NÃO CONTÉM GLÚTEN.
Alergênicos:		Não contém
Rotulagem Nutricional Frontal:		Alto em açúcar adicionado
Características Físico-Químicas		
Análise	Mínimo	Máximo
pH:	4,00	4,86
Brix (°):	69	71
Características Organolépticas		
Aspecto:		Pastoso
Cor:		Vermelho escuro
Odor:		Característico de bananada
Sabor:		Característico de bananada
Características Microbiológicas		
Microrganismo		Limite Microbiológico
Salmonella/ 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.		

3. TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 15			
Porção: 20 g (1 colher de sopa)			
	100 g	20 g	%VD*
Valor energético (kcal)	285	58	3
Carboidratos (g)	69	14	5
Açúcares totais (g)	55	11	
Açúcares adicionados (g)	53	11	22
Proteínas (g)	1	0,2	0
Gorduras totais (g)	0,4	0,1	0
Gorduras saturadas (g)	0,2	0	0

Emitido em:
2019

Revisado em:
2025

Revisão:
04



Fibras Alimentares (g)	2,5	0,5	2
Não contém quantidades significativas de 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 branca Lacre adesivo.
Volume / Altura x Ø máximo	267 ml / 99 x 65 mm
Embalagem Secundária:	Caixa de papelão com 12 unidades
Dimensões Externas da Caixa (C x L x A):	306 x 233 x 110 mm (± 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 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 898904189197
Código de Barras da Caixa:	2 7898904189191

Histórico de Revisão	
Nº Revisão Data	Alterações
Nº 00 - 09/2019	---
Nº 01 – 05/2021	- Alterou-se o pH 4,00 - 4,80 para 4,00 – 4,86;
Nº 02- 30/06/2023	- Acréscimo de novas informações: - Rotulagem nutricional frontal: alto em açúcar adicionado; - Temperatura e local de armazenamento: ... e ao abrigo da luz solar direta; - Recomendações para Manuseio/Preparo e Uso Pretendido: produto para utilização em processo industrial para elaboração de

Emitido em:
2019

Revisado em:
2025

Revisão:
04



	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); - Alterou-se: - Temperatura e local de armazenamento: após aberto consumir em até 30 dias, para 15 dias. - Odor: de característico para característico de bananada; - Sabor: de característico para característico de bananada; - Tabela nutricional no novo modelo de acordo com RDC nº 429 e IN nº 75 de 08 de outubro de 2020;
Nº 03 – 25/09/2024	Acréscimo de nova informação: - Ingredientes: de banana e açúcar cristal para banana, açúcar cristal e antioxidante ácido ascórbico.
Nº 04 – 03/03/2025	Acréscimo de Informação: - 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

Emitido em:
2019

Revisado em:
2025

Revisão:
04