



FICHA TÉCNICA N° 115	Cód.: FT115
BANANADA CREMOSA – VIDRO 700 g	Revisão: 06
	Data de Emissão: 07/2016

1. Descrição: Bananada Cremosa – Vidro 700 g – Caixa com 15 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 organolépticas 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: 35			
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: 2016	Revisado em: 2025	Revisão: 06
-----------------------------------	------------------------------------	------------------------------



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:	700 g
Peso Bruto Unitário Médio (embalagem + produto):	996 g
Embalagem Primária:	Vidro transparente Tampa de rosca bege e branca Lacre adesivo.
Volume / Altura x Ø máximo	600 ml / 135 x 84 mm
Embalagem Secundária:	Caixa de papelão com 15 unidades
Dimensões Externas da Caixa (C x L x A):	437 x 265 x 145 mm (± 2 mm)
Peso Bruto Médio da Caixa Contendo o Produto:	15,370 kg
Arranjo no Pallet Empilhamento Máximo:	9 caixas por camada 10 camadas
Quantidade Máxima de Caixa por Pallet:	90 unidades
Altura Média do Amarrado com Pallet:	1,60 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 e para preparações caseiras como bolos, tortas etc.).
Código de Barras do Produto:	7 898904189128
Código de Barras da Caixa:	1 7898904189125

Histórico de Revisão	
Nº Revisão Data	Alterações
Nº 01 - 08/2019	- Modelo de Ficha Técnica; - Tabela Nutricional - Informações Nutricionais; - Acréscimo de novas informações: peso bruto unitário, registro na ANVISA.
Nº 02 – 05/2021	- Alterou-se o pH 4,00 - 4,80 para 4,00 – 4,86;
Nº 03- 30/06/2023	- Acréscimo de novas informações: - Rotulagem nutricional frontal: alto em açúcar adicionado;

Emitido em: 2016	Revisado em: 2025	Revisão: 06
---------------------	----------------------	----------------



	- 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 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 04 – 23/11/2023	Alterou-se: Embalagem primária: de Vidro transparente Tampa litografada Lacre adesivo para Vidro transparente Tampa de rosca bege e branca Lacre adesivo.
Nº 05 – 12/12/2024	Acrescentou-se nos ingredientes, antioxidante ácido ascórbico.
Nº 06 – 04/03/2025	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:
2016

Revisado em:
2025

Revisão:
06