



FICHA TÉCNICA N° 017	Cód.: FT017
BANANADA – BARRA 7 Kg	Revisão: 06
	Data de Emissão: 07/2019

1. Descrição: Bananada - Barra 7 kg – Caixa com 1 unidade.

Produto fabricado a partir de bananas descascadas, envasado em filme BOPP (polipropileno bi-orientado) e 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, estabilizante pectina, acidulante ácido cítrico e antioxidante ácido ascórbico. NÃO CONTÉM GLÚTEN.	
Alergênicos:	Não contém	
Rotulagem Nutricional Frontal:	Alto em açúcar adicionado	
Características Físico-Químicas		
Análise	Mínimo	Máximo
pH:	3,90	4,20
Brix (°):	80	82
Características Organolépticas		
Aspecto:	Doce em massa com formato de tablete (retangular), característica de corte e superfície lisa.	
Cor:	Vermelho Escuro	
Odor:	Característico de bananada	
Sabor:	Característico de bananada	
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: 175			
Porção: 40 g (1 fatia)			
	100 g	40 g	%VD*
Valor energético (kcal)	341	134	7
Carboidratos (g)	84	33	11
Açúcares totais (g)	75	30	
Açúcares adicionados (g)	53	21	42
Proteínas (g)	1,1	0,4	1
Fibras Alimentares (g)	4,6	1,8	7
Sódio (mg)	5,2	2,1	0
Potássio (mg)	538	215	6
Não contém quantidades significativas de gorduras totais, gorduras saturadas e gorduras trans.			

Emitido em:
2016

Revisado em:
2025

Revisão:
06



*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Peso Líquido Unitário:	7 kg
Peso Bruto Unitário Médio (embalagem + produto):	7,015 kg
Embalagem Primária:	Filme BOPP (polipropileno bi-orientado) transparente.
Embalagem Secundária:	Caixa de papelão com 1 unidade
Dimensões Externas da Caixa (C x L x A):	337 x 217 x 92 mm (± 2mm)
Peso Bruto Médio da Caixa Contendo o Produto:	7,280 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:	84 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 nº 27, de 06/08/2010
Recomendações para Manuseio/Preparo, Uso Pretendido e Restrições:	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 898904189326
Código de Barras da Caixa:	1 7898904189323

Histórico de Revisão

Nº Revisão Data	Alterações
Nº 01 - 07/2019	- 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: 3,90 – 4,10 para 3,90 – 4,20;
Nº 03 – 05/10/2022	- 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 informação: ... e ao abrigo da luz solar direta. - Acréscimo do item: Recomendações para Manuseio/Preparo e Uso Pretendido;

Emitido em:
2016

Revisado em:
2025

Revisão:
06



Nº 04 – 12/01/2023	- Alterou-se no item de temperatura e local de armazenamento: a validade do produto após aberto, de 30 dias para 15 dias.
Nº 05 – 25/09/2024	Acréscimo de nova informação: - Ingredientes: de banana, açúcar, estabilizante pectina, acidulante ácido cítrico para banana, açúcar, estabilizante pectina, acidulante ácido cítrico e antioxidante ácido ascórbico.
Nº 06 – 07/01/2025	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:
2016

Revisado em:
2025

Revisão:
06