



| | |
|---------------------------------------|--|
| FICHA TÉCNICA N° 104 | Cód.: FT104 |
| BANANADA CREMOSA – VIDRO 700 g | Revisão: 04 |
| | Data de Emissão: 23/05/2022 |

1. Descrição: Bananada Cremosa – Vidro 700 g – Caixa com 06 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:
2022

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: | 700 g |
| Peso Bruto Unitário Médio (embalagem + produto): | 996 g |
| Embalagem Primária: | Vidro transparente Tampa de rosca bege e branca Lacre e rótulo adesivo. |
| Volume / Altura x Ø máximo | 600 ml / 135 x 84 mm |
| Embalagem Secundária: | Caixa de papelão com 06 unidades |
| Dimensões Externas da Caixa (C x L x A): | 265 x 180 x 145 mm (± 2 mm) |
| Peso Bruto Médio da Caixa Contendo o Produto: | 6,103 kg |
| Arranjo no Pallet Empilhamento Máximo: | 22 caixas por camada 7 camadas |
| Quantidade Máxima de Caixa por Pallet: | 154 unidades |
| Altura Média do Amarrado com Pallet: | 1,194 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 898904189128 |
| Código de Barras da Caixa: | 2 7898904189122 |

| Histórico de Revisão | |
|----------------------|--|
| Nº Revisão Data | Alterações |
| Nº 00 – 23/05/2022 | --- |
| Nº 01 – 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 outros produtos (iogurte, coalhada, pão de queijo etc.), bem como para consumo do cliente final (puro ou com bolachas, pães, |

Emitido em:
2022

Revisado em:
2025

Revisão:
04



| | |
|--------------------|--|
| | torradas e para preparações caseiras como bolos, tortas etc); - Alterou-se: - Tabela nutricional no novo modelo de acordo com RDC nº 429 e IN nº 75 de 08 de outubro de 2020; - Temperatura e armazenamento: após aberto consumir em até 30 dias, para 15 dias; -Odor: de característicos para característicos de bananada; -Sabor: de característicos para característico de bananada. |
| Nº 02 – 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 03 – 12/12/2024 | Acrescentou-se nos ingredientes, 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:
2022

Revisado em:
2025

Revisão:
04