



<b>FICHA TÉCNICA N° 104</b>	Cód.: FT104
<b>BANANADA CREMOSA – VIDRO 700 g</b>	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.

<b>2. DADOS TÉCNICOS</b>				
<b>Ingredientes:</b>		Banana, açúcar cristal e antioxidante ácido ascórbico. <b>NÃO CONTÉM GLÚTEN.</b>		
<b>Alergênicos:</b>		Não contém		
<b>Rotulagem Nutricional Frontal:</b>		Alto em açúcar adicionado		
<b>Características Físico-Químicas</b>				
<b>Análise</b>	<b>Mínimo</b>	<b>Máximo</b>		
pH:	4,00	4,86		
Brix (°):	69	71		
<b>Características Organolépticas</b>				
<b>Aspecto:</b>	Pastoso			
<b>Cor:</b>	Vermelho escuro			
<b>Odor:</b>	Característico de bananada			
<b>Sabor:</b>	Característico de bananada			
<b>Características Microbiológicas</b>				
<b>Microrganismo</b>	<b>Limite Microbiológico</b>			
Salmonella/ 25g	Ausente em 25g;			
Escherichia coli/g	<10 UFC/g;			
Bolores e Leveduras/g	<10 <sup>3</sup> UFC/g;			
<b>Outras Características</b>				
Produto fabricado dentro dos padrões de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos seguindo a legislação brasileira vigente.				

**3. TABELA NUTRICIONAL**

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>			
Porções por embalagem: 35			
Porção: 20 g (1 colher de sopa)			
	<b>100 g</b>	<b>20 g</b>	<b>%VD*</b>
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

<b>Emitido em:</b> 2022	<b>Revisado em:</b> 2025	<b>Revisão:</b> 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

<b>Peso Líquido Unitário:</b>	700 g
<b>Peso Bruto Unitário Médio (embalagem + produto):</b>	996 g
<b>Embalagem Primária:</b>	Vidro transparente   Tampa de rosca bege e branca  Lacre e rótulo adesivo.
<b>Volume / Altura x Ø máximo</b>	600 ml / 135 x 84 mm
<b>Embalagem Secundária:</b>	Caixa de papelão com 06 unidades
<b>Dimensões Externas da Caixa (C x L x A):</b>	265 x 180 x 145 mm (± 2 mm)
<b>Peso Bruto Médio da Caixa Contendo o Produto:</b>	6,103 kg
<b>Arranjo no Pallet   Empilhamento Máximo:</b>	22 caixas por camada   7 camadas
<b>Quantidade Máxima de Caixa por Pallet:</b>	154 unidades
<b>Altura Média do Amarrado com Pallet:</b>	1,194 m
<b>Validade:</b>	12 meses
<b>Temperatura e Local de Armazenamento:</b>	Manter em ambiente seco, arejado e ao abrigo da luz solar direta. Após aberto, conservar sob refrigeração e consumir em até 15 dias.
<b>Registro na ANVISA:</b>	Dispensado de Registro conforme RDC nº27, de 06/08/2010.
<b>Recomendações para Manuseio/Preparo e Uso Pretendido:</b>	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).
<b>Código de Barras do Produto:</b>	7 898904189128
<b>Código de Barras da Caixa:</b>	2 7898904189122

#### Histórico de Revisão

Nº Revisão   Data	Alterações
Nº 00 – 23/05/2022	---
Nº 01 – 30/06/2023	<ul style="list-style-type: none"><li>- Acréscimo de novas informações;</li><li>- Rotulagem nutricional frontal: alto em açúcar adicionado;</li><li>- Temperatura e local de armazenamento: ... e ao abrigo da luz solar direta;</li><li>- 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,</li></ul>

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
---------------------	----------------------	----------------