



FICHA TÉCNICA N° 110	Cód.: FT110
DOCE DE ABÓBORA – VIDRO 300 g	Revisão: 03
	Data de Emissão: 09/2019

1. Descrição: Doce de Abóbora – Vidro 300 g – Caixa com 12 unidades.

Produto fabricado a partir de abóboras 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:		Abóbora, 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:	5,40	6,80
Brix (°):	61	63
Características Organolépticas		
Aspecto:	Pastoso	
Cor:	Laranja	
Odor:	Característico de doce de abóbora	
Sabor:	Característico de doce de abóbora	
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)	265	53	3
Carboidratos (g)	65	13	4
Açúcares totais (g)	65	13	
Açúcares adicionados (g)	57	11	22
Proteínas (g)	1	0,2	0
Fibras Alimentares (g)	3,4	0,7	3

Emitido em:
2019

Revisado em:
2025

Revisão:
03



Não contém quantidades significativas de gorduras totais, gorduras saturadas, 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 898904189166
Código de Barras da Caixa:	2 7898904189160

Histórico de Revisão

Nº Revisão Data	Alterações
Nº 00 - 09/2019	---
Nº 01 - 30/06/2023	<ul style="list-style-type: none">- 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:
2019

Revisado em:
2025

Revisão:
03



	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 doce de abóbora; - Sabor: de característico para característico de doce de abóbora; - Tabela nutricional no novo modelo de acordo com RDC nº 429 e IN nº 75 de 08 de outubro de 2020;
Nº 02 – 12/12/2024	Acrescentou-se nos ingredientes, antioxidante ácido ascórbico.
Nº 03 – 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:
2019

Revisado em:
2025

Revisão:
03