



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 organolépticas e garantia de conservação.

2. DADOS TÉCNICOS				
<b>Ingredientes:</b>		Abóbora, 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		
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 <sup>3</sup> 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

<b>Peso Líquido Unitário:</b>	300 g
<b>Peso Bruto Unitário Médio (embalagem + produto):</b>	467 g
<b>Embalagem Primária:</b>	Vidro transparente   Tampa branca   Lacre adesivo.
<b>Volume / Altura x Ø máximo</b>	267 ml / 99 x 65 mm
<b>Embalagem Secundária:</b>	Caixa de papelão com 12 unidades
<b>Dimensões Externas da Caixa (C x L x A):</b>	306 x 233 x 110 mm ( $\pm$ 2 mm)
<b>Peso Bruto Médio da Caixa Contendo o Produto:</b>	5,720 kg
<b>Arranjo no Pallet   Empilhamento Máximo:</b>	16 caixas por camada   8 camadas
<b>Quantidade Máxima de Caixa por Pallet:</b>	128 unidades
<b>Altura Média do Amarrado com Pallet:</b>	1,06 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 898904189166
<b>Código de Barras da Caixa:</b>	2 7898904189160

#### Histórico de Revisão

Nº Revisão   Data	Alterações
Nº 00 - 09/2019	---
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:  
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
<b>Assistente de assuntos regulatórios</b>	<b>Diretor de Operações Industriais</b>