



FICHA TÉCNICA N° 105	Cód.: FT105
DOCE DE ABÓBORA – VIDRO 700 g	Revisão: 03
	Data de Emissão: 23/05/2022

1. Descrição: Doce de Abóbora – Vidro 700 g – Display com 06 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		
Ingredientes:		Abóbora e açúcar cristal. 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

Emitido em: 2022	Revisado em: 2025	Revisão: 03
----------------------------	-----------------------------	-----------------------



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 35

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

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:	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 898904189104
Código de Barras da Caixa:	2 7898904189108

Emitido em:
2022

Revisado em:
2025

Revisão:
03



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, 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;
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 – 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:
03