



FICHA TÉCNICA N° 083	Cód.: FT083
DOCE DE ABÓBORA PARA DIETAS DE INGESTÃO CONTROLADA DE AÇÚCARES – VIDRO 300 g	Revisão: 03
	Data de Emissão: 07/2016

1. Descrição: Doce de Abóbora para Dietas de Ingestão Controlada de Açúcares - Vidro 300 g - Caixa com 12 unidades.

Produto fabricado a partir de abóboras descascadas, envasado em vidro totalmente vedado, lacrado e rotulado. Processado com tecnologia adequada, que proporciona boas características organolépticas e garantia de conservação.

2. DADOS TÉCNICOS		
Ingredientes:	Abóbora, agente de massa polidextrose, edulcorantes maltitol, eritritol, sucralose e taumatina, e antioxidante ácido ascórbico NÃO CONTÉM GLÚTEN. Fonte de fibras.	
Alergênicos:	Não contém	
Diabéticos:	“Diabéticos: contém frutose e glicose presente na fruta”. “Este produto pode ter efeito laxativo”. “Consumir preferencialmente sob orientação de médico ou nutricionista”.	
Características Físico-Químicas		
Análise	Mínimo	Máximo
pH:	5,87	5,90
Brix (°):	55	57
Características Organolépticas		
Aspecto:	Pastoso	
Cor:	Laranja	
Odor:	Característico de abóbora	
Sabor:	Característico de abóbora	
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)	97	19	1
Carboidratos (g)	40	8	3
Açúcares totais (g)	5,8	1,2	
Polióis totais	30	6,1	
Proteínas (g)	1,3	0,3	1
Fibras Alimentares (g)	20	4	16

Emitido em:
2016

Revisado em:
2025

Revisão:
04



Não contém quantidades significativas de açúcares adicionados, 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 de rosca branca e azul Lacre adesivo
Volume / Altura x Ø maior do vidro:	267 ml / 99 x 67 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 898904189685
Código de Barras da Caixa:	1 7898904189750

Histórico de Revisão

Nº Revisão Data	Alterações
Nº 01 – 07/2019	- Modelo de Ficha Técnica; - Tabela Nutricional - Informações Nutricionais; - Acréscimo de novas informações: peso bruto unitário, registro na ANVISA.
Nº 02– 04/09/2023	-Alterou-se: - Tabela Nutricional de acordo com a RDC nº 429 e IN nº 75, de 8 de outubro de 2020. - Temperatura e local de armazenamento: validade do produto após aberto, de 30 dias para 15 dias.

Emitido em:
2016

Revisado em:
2025

Revisão:
04



	<ul style="list-style-type: none">- Odor: característico para característico de abóbora;- Sabor: característico para característico de abóbora;- Ingredientes: Abóbora, fibra solúvel polidextrose, polióis maltitol e eritritol, edulcorante artificial sucralose, edulcorante natural taumatina e antioxidante ácido ascórbico por abóbora, agente de massa polidextrose, edulcorantes maltitol, eritritol, sucralose e taumatina, e antioxidante ácido ascórbico;- Diabéticos: “Diabéticos: contém frutose naturalmente presente na fruta” por “Diabéticos: contém frutose e glicose presente na fruta”.- Acréscimo dos itens:- 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);- Temperatura e local de armazenamento: ... e ao abrigo da luz solar direta.
Nº 03 – 22/11/2023	Alterou-se: Código de barra do produto: de 7 898904189753 para 7 898904189685
Nº 04 – 24/02/2025	Acréscimo de Informação: - Código, revisão e emissão.

Elaboração / Revisão	Aprovação
Nathalia Furlini Marques	Ronaldo Henrique Hunch Ulian
Assistente de assuntos regulatórios	Diretor de Operações Industriais

Emitido em:
2016

Revisado em:
2025

Revisão:
04