



FICHA TÉCNICA N° 152	Cód.: FT152
DOCE DE ABÓBORA COM COCO QUEIMADO – VIDRO 300 g	Revisão: 02
	Data de Emissão: 20/03/2024

1. Descrição: Doce de Abóbora com Coco Queimado – 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, coco queimado 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 com coco queimado em flocos	
Cor:	Marrom Claro	
Odor:	Característico de doce de abóbora com coco queimado	
Sabor:	Característico de doce de abóbora com coco queimado	
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)	270	52	3
Carboidratos (g)	57	11	4
Açúcares totais (g)	55	11	
Açúcares adicionados (g)	50	10	20
Proteínas (g)	1,7	0,3	1
Gorduras totais (g)	3,5	0,7	1

Emitido em:
2024

Revisado em:
2025

Revisão:
02



Gorduras saturadas (g)	2,9	0,6	3
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras Alimentares (g)	3,6	0,7	3
Sódio (mg)	16	3,3	0

*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:	7898662050685
Código de Barras da Caixa:	1 7898662050682

Histórico de Revisão	
Nº Revisão Data	Alterações
Nº 00 – 20/03/2024	---
Nº 01 – 13/08/2024	Alterou-se no item: - Aspecto: de pastoso para pastoso com coco queimado em flocos.
Nº 02 – 04/03/2025	Acréscimo de Informação: - Código, revisão e emissão; - Características microbiológicas de acordo com IN nº 161, de 1º de julho de 2022.

Emitido em: 2024	Revisado em: 2025	Revisão: 02
---------------------	----------------------	----------------



Razão Social: Indústria Alimentícia Ralston Ltda. CNPJ.: 05.804.728/0001-90 Inscr. Est.: 210.215.154.110
Fazenda Santa Therezinha – Via Fabiano Zacarelli, km 09 – Zona Rural – CEP 14.715-015 – Bebedouro/SP - Brasil
Celular/Whatsapp: +55(17)99743-2685 www.ralston.com.br vendas@ralston.com.br

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

Emitido em: 2024	Revisado em: 2025	Revisão: 02
---------------------	----------------------	----------------