



<b>FICHA TÉCNICA N° 150</b>	Cód.: FT150
<b>DOCE DE ABÓBORA COM COCO QUEIMADO – VIDRO 700 g</b>	Revisão: 02
	Data de Emissão: 20/03/2024

**1. Descrição:** Doce de Abóbora com Coco Queimado – 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.

<b>2. DADOS TÉCNICOS</b>				
<b>Ingredientes:</b>	Abóbora, açúcar cristal, coco queimado e antioxidante ácido ascórbico. <b>NÃO CONTÉM GLÚTEN.</b>			
<b>Alergênicos:</b>	Não contém			
<b>Rotulagem Nutricional Frontal:</b>	Alto em açúcar adicionado			
<b>Características Físico-Químicas</b>				
Análise	Mínimo	Máximo		
pH:	5,40	6,80		
Brix (°):	61	63		
<b>Características Organolépticas</b>				
<b>Aspecto:</b>	Pastoso com coco queimado em flocos			
<b>Cor:</b>	Marrom Claro			
<b>Odor:</b>	Característico de doce de abóbora com coco queimado			
<b>Sabor:</b>	Característico de doce de abóbora com coco queimado			
<b>Características Microbiológicas</b>				
Microrganismo	<b>Limite Microbiológico</b>			
Salmonella/ 25g	Ausente em 25g;			
Escherichia coli/g	<10 UFC/g;			
Bolores e Leveduras/g	<10 <sup>3</sup> UFC/g;			
<b>Outras Características</b>				
Produto fabricado dentro dos padrões de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos seguindo a legislação brasileira vigente.				

### **3. TABELA NUTRICIONAL**

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>			
Porções por embalagem: 35			
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

<b>Emitido em:</b> 2024	<b>Revisado em:</b> 2025	<b>Revisão:</b> 02
----------------------------	-----------------------------	-----------------------



Gorduras totais (g)	3,5	0,7	1
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

<b>Peso Líquido Unitário:</b>	700 g
<b>Peso Bruto Unitário Médio (embalagem + produto):</b>	996 g
<b>Embalagem Primária:</b>	Vidro transparente   Tampa de rosca bege e branca   Lacre e Rótulo adesivo.
<b>Volume / Altura x Ø máximo</b>	600 ml / 135 x 84 mm
<b>Embalagem Secundária:</b>	Caixa de papelão com 06 unidades
<b>Dimensões Externas da Caixa (C x L x A):</b>	265 x 180 x 145 mm (± 2 mm)
<b>Peso Bruto Médio da Caixa Contendo o Produto:</b>	6,103 kg
<b>Arranjo no Pallet   Empilhamento Máximo:</b>	22 caixas por camada   7 camadas
<b>Quantidade Máxima de Caixa por Pallet:</b>	154 unidades
<b>Altura Média do Amarrado com Pallet:</b>	1,194 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 n°27, 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>	7898662050678
<b>Código de Barras da Caixa:</b>	1 7898662050675

#### 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 – 03/03/2025	Acréscimo de Informações: - 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



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