



| FICHA TÉCNICA N° 117                          | Cód.: FT117              |
|-----------------------------------------------|--------------------------|
| DOCE DE ABÓBORA COM ESPECIARIAS – VIDRO 300 g | Revisão: 02              |
|                                               | Data de Emissão: 09/2019 |

**1. Descrição:** Doce de Abóbora com Especiarias – 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, cravo-da-índia e canela. <b>NÃO CONTÉM GLÚTEN.</b> |
| 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 com especiarias |                                                                             |
| Sabor:                                                                                                                     | Característico de doce de abóbora com especiarias |                                                                             |
| 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    |

Emitido em:  
2019

Revisado em:  
2025

Revisão:  
02



|                                                                                                       |     |     |   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|---|
| 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:                                | 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:                          | 7 898904189388                                                                                                                                                                                                                                                |
| Código de Barras da Caixa:                            | 2 7898904189382                                                                                                                                                                                                                                               |

| Histórico de Revisão |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nº Revisão   Data    | Alterações                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Nº 00 - 09/2019      | ---                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Nº 01- 30/06/2023    | - Acréscimo de novas informações:<br>- Rotulagem nutricional frontal: alto em açúcar adicionado;<br>- Temperatura e local de armazenamento: ... e ao abrigo da luz solar direta;<br>- 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 |

Emitido em:  
2019

Revisado em:  
2025

Revisão:  
02



|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                    | cliente final (puro ou com bolachas, pães, torradas e para preparações caseiras como bolos, tortas etc);<br>- Alterou-se:<br>- Temperatura e local de armazenamento: após aberto consumir em até 30 dias, para 15 dias.<br>- Odor: de característico para característico de doce de abóbora com especiarias;<br>- Sabor: de característico para característico de doce de abóbora com especiarias;<br>- Tabela nutricional no novo modelo de acordo com RDC nº 429 e IN nº 75 de 08 de outubro de 2020; |
| Nº 02 – 04/03/2025 | Acréscimo de Informação:<br>- Código, revisão e emissão;<br>- 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> |

Emitido em:  
2019

Revisado em:  
2025

Revisão:  
02