



<b>FICHA TÉCNICA N° 004</b>	<b>Cód.: FT004</b>
<b>GOIABADA CREMOSA – BALDE 20 Kg</b>	<b>Revisão: 05</b>
	<b>Data de Emissão: 12/2020</b>

**1. Descrição:** Goiabada Cremosa – Balde 20 kg

Produto fabricado a partir de polpa de goiaba, envasado em balde plástico totalmente vedado, lacrado e rotulado. Processado com tecnologia adequada, que proporciona boas características organolépticas e garantia de conservação.

2. DADOS TÉCNICOS		
Ingredientes:	Polpa de goiaba, açúcar e acidulante ácido cítrico. <b>NÃO CONTÉM GLÚTEN.</b>	
Alergênicos:	Não contém	
Rotulagem Nutricional Frontal:	Alto em açúcar adicionado	
Características Físico-Químicas		
Análise	Mínimo	Máximo
pH:	3,60	4,00
Brix (°):	61	63
Características Organolépticas		
Aspecto:	Pastoso	
Cor:	Vermelho	
Odor:	Característico de goiabada	
Sabor:	Característico de goiabada	
Outras Características		
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: 1000			
Porção: 20 g (1 colher de sopa)			
	<b>100 g</b>	<b>20 g</b>	<b>%VD*</b>
Valor energético (kcal)	241	49	2
Carboidratos (g)	59	12	4
Açúcares totais (g)	56	11	
Açúcares adicionados (g)	54	11	22
Proteínas (g)	0,6	0,1	0
Fibras Alimentares (g)	8,5	1,7	7
Não contém quantidades significativas de gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e sódio.			
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

Emitido em:  
2020

Revisado em:  
2025

Revisão:  
05



#### 4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

<b>Peso Líquido Unitário:</b>	20 kg
<b>Peso Bruto Unitário Médio (embalagem + produto):</b>	20,520 kg
<b>Embalagem Primária:</b>	Balde plástico branco + tampa branca
<b>Diâmetro interno do balde:</b>	273 ± 1,0 mm
<b>Volume:</b>	15 ou 16 litros
<b>Embalagem Secundária:</b>	---
<b>Quantidade Média de Baldes por Pallet:</b>	30 unidades   3 camadas
<b>Altura Média do Amarrado com Pallet:</b>	1,012 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 nº 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>	7 898662050265

#### Histórico de Revisão

Nº Revisão   Data	Alterações
Nº 00 - 12/2020	---
Nº 01 – 05/2021	- Alterou-se o pH: 3,80 - 4,00 para 3,60 – 4,00;
Nº 02 – 12/09/2022	- Tabela Nutricional de acordo com a RDC nº 429 e IN nº 75, de 8 de outubro de 2020. - Em Temperatura e Local de Armazenamento, acrescentou a informação: ... e ao abrigo da luz solar direta; - Acréscimo do item: Recomendações para Manuseio/Preparo e Uso Pretendido;
Nº 03 – 20/01/2023	- Alterou-se no item de temperatura e local de armazenamento: a validade do produto após aberto, de 30 dias para 15 dias.
Nº 04 – 06/12/2023	Acréscimo: - Diâmetro interno do balde: 273 ± 1,0 mm.
Nº 05 – 07/02/2025	Acréscimo de Informação: - Código, revisão e emissão.

Emitido em:  
2020

Revisado em:  
2025

Revisão:  
05



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
<b>Assistente de Assuntos Regulatórios</b>	<b>Diretor de Operações Industriais</b>

Emitido em:  
2020

Revisado em:  
2025

Revisão:  
05