



FICHA TÉCNICA N° 020	Cód.: FT020
GOIABADA CASCÃO – BARRA 7 kg	Revisão: 07
	Data de Emissão: 07/2019

1. Descrição: Goiabada Cascão - Barra 7 kg – Caixa com 1 unidade.

Produto fabricado a partir de polpa e pedaços de goiaba, envasado em filme BOPP (polipropileno bi-orientado) e acondicionado em caixa de papelão devidamente identificada. Processado com tecnologia adequada, que proporciona boas características organolépticas e garantia de conservação.

2. DADOS TÉCNICOS				
Ingredientes:	Polpa de goiaba, pedaços de goiaba, açúcar, acidulante ácido cítrico e antioxidante ácido ascórbico. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Fonte de Vitamina C.			
Alergênicos:	Não contém			
Rotulagem Nutricional Frontal:	Alto em açúcar adicionado			
Características Físico-Químicas				
Análise	Mínimo	Máximo		
pH:	3,60	4,00		
Brix (°):	76	78		
Características Organolépticas				
Aspecto:	Doce em massa com formato de tablete (retangular), característica de corte e pedaços de goiaba.			
Cor:	Vermelho			
Odor:	Característico de goiabada cascão			
Sabor:	Característico de goiabada cascão			
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: 175			
Porção: 40 g (1 fatia)			
	100 g	40 g	%VD*
Valor energético (kcal)	314	128	6
Carboidratos (g)	76	31	10
Açúcares totais (g)	66	26	
Açúcares adicionados (g)	60	24	48
Proteínas (g)	1,1	0,4	1
Gorduras totais (g)	0,6	0,2	1
Gorduras saturadas (g)	0,2	0,1	1
Fibras Alimentares (g)	5,8	2,3	9
Vitamina C (mg)	50	20	20

Emitido em: 2016	Revisado em: 2025	Revisão: 07
---------------------	----------------------	----------------



Não contém quantidades significativas de gorduras trans e sódio.

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Peso Líquido Unitário:	7 kg
Peso Bruto Unitário Médio (embalagem + produto):	7,015 kg
Embalagem Primária:	Filme BOPP (polipropileno bi-orientado) transparente.
Embalagem Secundária:	Caixa de papelão com 1 unidade
Dimensões Externas da Caixa (C x L x A):	337 x 217 x 92 mm (\pm 2mm)
Peso Bruto Médio da Caixa Contendo o Produto:	7,280 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:	84 cm
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 nº 27, de 06/08/2010
Recomendações para Manuseio/Preparo, Uso Pretendido e Restrições:	Produto para utilização em processo industrial para elaboração de outros produtos (bolachinhas recheadas, beliscão etc.), bem como para consumo do cliente final (puro como sobremesa, para preparações caseiras como bolos, tortas etc.).
Código de Barras do Produto:	7 898904189296
Código de Barras da Caixa:	1 7898904189293

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 – 05/2021	- Alterou-se o pH: 3,80 – 4,00 para 3,60 – 4,00;
Nº 03 – 06/10/2022	- 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.

Emitido em:
2016

Revisado em:
2025

Revisão:
07



	- Acréscimo do item: Recomendações para Manuseio/Preparo e Uso Pretendido;
Nº 04 – 21/11/2022	- Alterou-se no valor de açúcares totais na tabela nutricional.
Nº 05 – 12/01/2023	- Alterou-se no item de temperatura e local de armazenamento: a validade do produto após aberto, de 30 dias para 15 dias.
Nº 06 – 25/09/2024	Acréscimo de nova informação: - Ingredientes: de polpa de goiaba, pedaços de goiaba, açúcar, acidulante ácido cítrico para polpa de goiaba, pedaços de goiaba, açúcar, acidulante ácido cítrico e antioxidante ácido ascórbico.
Nº 07 – 07/01/2025	Acréscimo de informação: - Código, revisão e emissão.

Elaboração Revisão	Aprovação
Nathalia Furlini Marques Assistente de Assuntos Regulatórios	Ronaldo Henrique Hunch Ulian Diretor de Operações Industriais