



FICHA TÉCNICA N° 108	Cód.: FT108
GOIABADA CASCÃO CREMOSA – VIDRO 300 g	Revisão: 03
	Data de Emissão: 09/2019

1. Descrição: Goiabada Cascão Cremosa – Vidro 300 g – Caixa com 12 unidades. Produto fabricado a partir de polpa e pedaços de goiaba, 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.

2. DADOS TÉCNICOS				
Ingredientes:	Polpa e pedaços de goiaba, açúcar e acidulante ácido cítrico. NÃO CONTÉM GLÚTEN.			
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 com pedaços de goiaba			
Cor:	Vermelho			
Odor:	Característico de goiabada cascão			
Sabor:	Característico de goiabada cascão			
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)	240	50	3
Carboidratos (g)	58	12	4
Açúcares totais (g)	52	10	
Açúcares adicionados (g)	50	10	20
Proteínas (g)	0,6	0,1	0
Gorduras totais (g)	0,4	0,1	0

Emitido em: 2019	Revisado em: 2025	Revisão: 03
----------------------------	-----------------------------	-----------------------



Gorduras saturadas (g)	0,2	0	0
Fibras Alimentares (g)	9,9	2	8
Não contém quantidades significativas de 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 (\pm 2 mm)
Peso Bruto Médio da Caixa Contendo o Produto:	5,270 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:	18 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 898904189210
Código de Barras da Caixa:	2 7898904189214

Histórico de Revisão

Nº Revisão Data	Alterações
Nº 00 – 09/2019	---
Nº 01 – 05/2021	- Alterou-se o pH: 3,80 – 4,00 para 3,60 – 4,00;
Nº 02 – 30/06/2023	- Alterou-se: - Tabela Nutricional de acordo com a RDC nº 429 e IN nº 75, de 8 de outubro de 2020. - Temperatura e local de armazenamento: após aberto consumir em até 30 dias, para 15 dias;

Emitido em:
2019

Revisado em:
2025

Revisão:
03



	<ul style="list-style-type: none">- Aspecto: de pastoso para pastoso com pedaços de goiaba;- Odor: de característicos para característicos de goiabada cascão;- Sabor: de característico para característico de goiabada cascão;- Acréscimo de novas informações:- Em Temperatura e Local de Armazenamento: ... e ao abrigo da luz solar direta;- Acréscimo do item: 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);- Rotulagem nutricional frontal: alto em açúcar adicionado.
Nº 03 – 03/03/2025	<p>Acréscimo de Informação:</p> <ul style="list-style-type: none">- Código, revisão e emissão;- Características microbiológicas de acordo com IN nº 161, de 1º de julho de 2022; <p>Alterou-se:</p> <ul style="list-style-type: none">- Validade: de 12 meses para 18 meses.

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