



|  |                                     |
|--|-------------------------------------|
| <b>FICHA TÉCNICA N° 037</b>                  | <b>Cód.: FT037</b>                  |
| <b>GOIABADA CASCÃO CREMOSA – VIDRO 700 g</b> | <b>Revisão: 07</b>                  |
|  | <b>Data de Emissão:<br/>07/2016</b> |

**1. Descrição:** Goiabada Cascão Cremosa – Vidro 700 g – Caixa com 15 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, acidulante ácido cítrico e antioxidante ácido ascórbico. <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 com pedaços de goiaba     |   |
| Cor:   | Vermelho                          |   |
| Odor:  | Característico de goiabada cascão |   |
| Sabor:   | Característico de goiabada cascão |   |
| Características Microbiológicas  |                                   |   |
| Microorganismo   | 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**

| <b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>   |              |             |             |
|---------------------------------|--------------|-------------|-------------|
| Porções por embalagem: 35       |              |             |             |
| Porção: 20 g (1 colher de sopa) |              |             |             |
|                                 | <b>100 g</b> | <b>20 g</b> | <b>%VD*</b> |
| 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:**  
**2016**

**Revisado em:**  
**2025**

**Revisão:**  
**07**



|  |     |   |   |
|--|-----|---|---|
| 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:                                | 700 g   |
| Peso Bruto Unitário Médio (embalagem + produto):      | 996 g   |
| Embalagem Primária:                                   | Vidro transparente   Tampa de rosca bege e branca   Lacre adesivo.  |
| Volume / Altura x Ø máximo                            | 600 ml / 135 x 84 mm  |
| Embalagem Secundária:                                 | Caixa de papelão com 15 unidades  |
| Dimensões Externas da Caixa (C x L x A):              | 437 x 265 x 145 mm (± 2 mm)   |
| Peso Bruto Médio da Caixa Contendo o Produto:         | 15,370 kg   |
| Arranjo no Pallet   Empilhamento Máximo:              | 9 caixas por camada   10 camadas  |
| Quantidade Máxima de Caixa por Pallet:                | 90 unidades   |
| Altura Média do Amarrado com Pallet:                  | 1,60 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 898904189227  |
| Código de Barras da Caixa:                            | 1 7898904189224   |

| Histórico de Revisão |  |
|----------------------|--|
| Nº Revisão   Data    | Alterações   |
| Nº 01 – 08/2019      | - Modelo de Ficha Técnica;<br>- Tabela Nutricional – Informações Nutricionais;<br>- 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 – 25/04/2023   | - Alterou-se:<br>- Temperatura e local de armazenamento: a validade do produto após aberto, de 30 dias para 15 dias.   |

Emitido em:  
2016

Revisado em:  
2025

Revisão:  
07



|                    |  |
|--------------------|--|
|                    | <ul style="list-style-type: none"><li>- Tabela Nutricional de acordo com a RDC nº 429 e IN nº 75, de 8 de outubro de 2020.</li><li>- Odor: de característico para característico de goiabada cascão;</li><li>- Odor: de característico para característico de goiabada cascão;</li><li>- Aspecto: de pastoso para pastoso com pedaços de goiaba;</li><li>- 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).</li><li>- Em Temperatura e Local de Armazenamento, acrescentou a informação: ... e ao abrigo da luz solar direta;</li><li>- Rotulagem nutricional frontal: alto em açúcar adicionado.</li></ul> |
| Nº 04 – 23/11/2023 | Alterou-se:<br>Embalagem primária: de Vidro transparente   Tampa litografada   Lacre adesivo para Vidro transparente   Tampa de rosca bege e branca   Lacre adesivo.   |
| Nº 05 – 26/11/2024 | Acréscimo de informação:<br>- Ingredientes: acrescentou-se antioxidante ácido ascórbico.   |
| Nº 06 – 14/02/2025 | Acréscimo de Informação:<br>- Código, revisão e emissão.   |
| Nº 07 – 03/03/2025 | Acréscimo de Informação:<br>- Características microbiológicas de acordo com IN nº 161, de 1º de julho de 2022;<br>Alterou-se:<br>- Validade: de 12 meses para 18 meses   |

| Elaboração   Revisão                       | Aprovação                               |
|--|---|
|  |   |
| Nathalia Furlini Marques                   | Ronaldo Henrique Hunch Ulian            |
| <b>Assistente de Assuntos Regulatórios</b> | <b>Diretor de Operações Industriais</b> |

Emitido em:  
2016

Revisado em:  
2025

Revisão:  
07