



<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:</b> <b>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.

<b>2. DADOS TÉCNICOS</b>				
<b>Ingredientes:</b>		Polpa e pedaços de goiaba, açúcar, acidulante ácido cítrico e antioxidante ácido ascórbico. <b>NÃO CONTÉM GLÚTEN.</b>		
<b>Alergênicos:</b>		Não contém		
<b>Rotulagem Nutricional Frontal:</b>		Alto em açúcar adicionado		
<b>Características Físico-Químicas</b>				
Análise	Mínimo	Máximo		
pH:	3,60	4,00		
Brix (°):	61	63		
<b>Características Organolépticas</b>				
<b>Aspecto:</b>	Pastoso com pedaços de goiaba			
<b>Cor:</b>	Vermelho			
<b>Odor:</b>	Característico de goiabada cascão			
<b>Sabor:</b>	Característico de goiabada cascão			
<b>Características Microbiológicas</b>				
Microrganismo	<b>Limite Microbiológico</b>			
Salmonella/ 25g	Ausente em 25g;			
Escherichia coli/g	<10 UFC/g;			
Bolores e Leveduras/g	<10 <sup>3</sup> UFC/g;			
<b>Outras Características</b>				
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

<b>Emitido em:</b> <b>2016</b>	<b>Revisado em:</b> <b>2025</b>	<b>Revisão:</b> <b>07</b>
-----------------------------------	------------------------------------	------------------------------



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

<b>Peso Líquido Unitário:</b>	700 g
<b>Peso Bruto Unitário Médio (embalagem + produto):</b>	996 g
<b>Embalagem Primária:</b>	Vidro transparente   Tampa de rosca bege e branca   Lacre adesivo.
<b>Volume / Altura x Ø máximo</b>	600 ml / 135 x 84 mm
<b>Embalagem Secundária:</b>	Caixa de papelão com 15 unidades
<b>Dimensões Externas da Caixa (C x L x A):</b>	437 x 265 x 145 mm ( $\pm$ 2 mm)
<b>Peso Bruto Médio da Caixa Contendo o Produto:</b>	15,370 kg
<b>Arranjo no Pallet   Empilhamento Máximo:</b>	9 caixas por camada   10 camadas
<b>Quantidade Máxima de Caixa por Pallet:</b>	90 unidades
<b>Altura Média do Amarrado com Pallet:</b>	1,60 m
<b>Validade:</b>	18 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 n°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 898904189227
<b>Código de Barras da Caixa:</b>	1 7898904189224

#### Histórico de Revisão

Nº Revisão   Data	Alterações
Nº 01 – 08/2019	- 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 – 25/04/2023	- Alterou-se: - 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: 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: - Ingredientes: acrescentou-se antioxidante ácido ascórbico.
Nº 06 – 14/02/2025	Acréscimo de Informação: - Código, revisão e emissão.
Nº 07 – 03/03/2025	Acréscimo de Informação: - Características microbiológicas de acordo com IN nº 161, de 1º de julho de 2022; Alterou-se: - 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

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