



FICHA TÉCNICA N° 008	Cód.: FT008
GOIABADA CREMOSA – VIDRO 300g	Revisão: 04
	Data de Emissão: 09/2019

1. Descrição: Goiabada Cremosa – Vidro 300 g – Caixa com 12 unidades.

Produto fabricado a partir de polpa 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 de goiaba, açúcar, acidulante ácido cítrico e antioxidante ácido ascórbico. 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
Cor:		Vermelho
Odor:		Característico de goiabada
Sabor:		Característico de goiabada
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)	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

Emitido em:
2019

Revisado em:
2025

Revisão:
04



Não contém quantidades significativas de gorduras totais, gorduras saturadas, 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:	5,720 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 898904189142
Código de Barras da Caixa:	2 7898904189146

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 – 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;

Emitido em:
2019

Revisado em:
2025

Revisão:
04



	- Acréscimo do item: Recomendações para Manuseio/Preparo e Uso Pretendido;
Nº 03 – 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 04 – 03/03/2025	Acréscimo de Informação: - Código, revisão e emissão; - Ingredientes: e antioxidante ácido ascórbico; - 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:
2019

Revisado em:
2025

Revisão:
04