



FICHA TÉCNICA N° 011	Cód.: FT011
GOIABADA CREMOSA – VIDRO 700 g	Revisão: 06
	Data de Emissão: 23/05/2022

1. Descrição: Goiabada Cremosa – Vidro 700 g – Caixa com 06 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: 35			
Porção: 20 g (1 colher de sopa)			
Valor energético (kcal)	100 g	20 g	%VD*
Carboidratos (g)	241	49	2
Açúcares totais (g)	59	12	4
Açúcares adicionados (g)	56	11	
Proteínas (g)	54	11	22
Fibras Alimentares (g)	0,6	0,1	0
	8,5	1,7	7

Emitido em: 2022	Revisado em: 2025	Revisão: 06
---------------------	----------------------	----------------



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:	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 06 unidades
Dimensões Externas da Caixa (C x L x A):	265 x 180 x 145 mm (± 2 mm)
Peso Bruto Médio da Caixa Contendo o Produto:	6,103 kg
Arranjo no Pallet Empilhamento Máximo:	22 caixas por camada 7 camadas
Quantidade Máxima de Caixa por Pallet:	154 unidades
Altura Média do Amarrado com Pallet:	1,19 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 898904189074
Código de Barras da Caixa:	2 7898904189078

Histórico de Revisão

Nº Revisão Data	Alterações
Nº 00 – 23/05/2022	---
Nº 01 – 13/09/2022	- 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; - Acréscimo do item: Recomendações para Manuseio/Preparo e Uso Pretendido;
Nº 02 – 12/01/2023	- Alterou-se no item de temperatura e local de armazenamento: a validade do

Emitido em:
2022

Revisado em:
2025

Revisão:
06



	produto após aberto, de 30 dias para 15 dias.
Nº 03 – 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 04 – 12/12/2024	Acrescentou-se nos ingredientes, antioxidante ácido ascórbico.
Nº 05 – 07/02/2025	Acréscimo de Informação: - Código, revisão e emissão.
Nº 06 – 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 Assistente de Assuntos Regulatórios	Ronaldo Henrique Hunch Ulian Diretor de Operações Industriais