



## FICHA TÉCNICA N° 089

### GOIABADA CREMOSA PARA DIETAS DE INGESTÃO CONTROLADA DE AÇÚCARES – VIDRO 300 g

**1. Descrição:** Goiabada Cremosa para Dietas de Ingestão Controlada de Açúcares - Vidro 300 g - Caixa com 12 unidades.

Produto fabricado a partir de polpa de goiaba, envasado em vidro totalmente vedado, lacrado e rotulado. Processado com tecnologia adequada, que proporciona boas características organolépticas e garantia de conservação.

2. DADOS TÉCNICOS		
Ingredientes:	Polpa de goiaba, agente de massa polidextrose, edulcorantes maltitol, eritritol, sucralose e taumatina, e antioxidante ácido ascórbico. <b>NÃO CONTÉM GLÚTEN. Fonte de fibras.</b>	
Alergênicos:	Não contém	
Diabéticos:	“Diabéticos: contém frutose e glicose presente na fruta”. “Este produto pode ter efeito laxativo”. “Consumir preferencialmente sob orientação de médico ou nutricionista”.	
Características Físico-Químicas		
Análise	Mínimo	Máximo
pH:	3,80	4,20
Brix (°):	55	57
Características Organolépticas		
Aspecto:	Pastoso	
Cor:	Vermelho	
Odor:	Característico de goiabada	
Sabor:	Característico de goiabada	
Outras Características		
Produto fabricado dentro dos padrões de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos seguindo a legislação brasileira vigente.		

Emitido em:  
2016

Revisado em:  
2025

Revisão:  
04



### 3. TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 15			
Porção: 20 g (1 colher de sopa)			
	100 g	20 g	%VD*
Valor energético (kcal)	144	30	2
Carboidratos (g)	44	8,9	3
Açúcares totais (g)	12	2,4	
Poliois totais (g)	25	5,1	
Proteínas (g)	3,4	0,7	1
Gorduras totais (g)	1,3	0,3	1
Gorduras saturadas (g)	0,4	0,1	1
Fibras Alimentares (g)	22	4,4	18
Não contém quantidades significativas de açúcares adicionados, gorduras trans e sódio.			
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

### 4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

<b>Peso Líquido Unitário:</b>	300 kg
<b>Peso Bruto Unitário Médio (embalagem + produto):</b>	467 kg
<b>Embalagem Primária:</b>	Vidro transparente   Tampa de rosca branca e azul   Lacre adesivo
<b>Volume / Altura x Ø maior do vidro:</b>	267 ml / 99 x 67 mm
<b>Embalagem Secundária:</b>	Caixa de papelão com 12 unidades
<b>Dimensões Externas da Caixa (C x L x A):</b>	306 x 233 x 110 mm (± 2 mm)
<b>Peso Bruto Médio da Caixa Contendo o Produto:</b>	5,720 kg
<b>Arranjo no Pallet   Empilhamento Máximo:</b>	16 caixas por camada   8 camadas
<b>Quantidade Máxima de Caixa por Pallet:</b>	128 unidades
<b>Altura Média do Amarrado com Pallet:</b>	1,06 m
<b>Validade:</b>	12 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 nº27, 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 898904189562
<b>Código de Barras da Caixa:</b>	1 7898904189736

Emitido em:  
2016

Revisado em:  
2025

Revisão:  
04



Histórico de Revisão	
Nº Revisão   Data	Alterações
Nº 01 – 07/2019	<ul style="list-style-type: none"><li>- Modelo de Ficha Técnica;</li><li>- Tabela Nutricional - Informações Nutricionais;</li><li>- Acréscimo de novas informações: peso bruto unitário, registro na ANVISA.</li></ul>
Nº 02 – 04/09/2023	<ul style="list-style-type: none"><li>- Alterou-se:<ul style="list-style-type: none"><li>- pH mínimo de 4,05 para 3,80;</li><li>- Tabela Nutricional de acordo com a RDC nº 429 e IN nº 75, de 8 de outubro de 2020.</li><li>- Temperatura e local de armazenamento: validade do produto após aberto, de 30 dias para 15 dias.</li><li>- Odor: característico para característico de goiabada;</li><li>- Sabor: característico para característico de goiabada;</li><li>- Ingredientes: Polpa de goiaba, fibra solúvel povidexose, polióis maltitol e eritritol, edulcorante artificial sucralose, edulcorante natural taumatina e antioxidante ácido ascórbico por polpa de goiaba, agente de massa povidexose, edulcorantes maltitol, eritritol, sucralose e taumatina, e antioxidante ácido ascórbico;</li><li>- Diabéticos: “Diabéticos: contém frutose naturalmente presente na fruta” por “Diabéticos: contém frutose e glicose presente na fruta”.</li><li>- Acréscimo dos itens:<ul style="list-style-type: none"><li>- 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>- Temperatura e local de armazenamento: ... e ao abrigo da luz solar direta.</li></ul></li></ul></li></ul>
Nº 03 – 22/11/2023	<ul style="list-style-type: none"><li>- Alterou-se:<ul style="list-style-type: none"><li>- Código de barra do produto: de 7 898904189739 para 7 898904189562</li></ul></li></ul>
Nº 04 – 10/05/2025	<ul style="list-style-type: none"><li>- Revisão Geral.</li></ul>

Emitido em:  
2016

Revisado em:  
2025

Revisão:  
04



Razão Social: Indústria Alimentícia Ralston Ltda. CNPJ.: 05.804.728/0001-90 Inscr. Est.: 210.215.154.110  
Fazenda Santa Therezinha – Via Fabiano Zacarelli, km 09 – Zona Rural – CEP 14.715-015 – Bebedouro/SP - Brasil  
Celular/Whatsapp: +55(17)99743-2685 www.ralston.com.br vendas@ralston.com.br

Elaboração	Revisão	Aprovação
Gisele Bianchini	Amanda Letícia Favero	Ronaldo Henrique Hunch Ulian
Coordenadora da qualidade	Assistente de assuntos regulatórios	Diretor de Operações Industriais

Emitido em:  
2016

Revisado em:  
2025

Revisão:  
04