

|  |   |                                 |  |   |
|--|---|---------------------------------|--|---|
|  | <b>ESPECIFICAÇÃO INTERNA DE<br/>PRODUTO ACABADO</b>   |                                 | Código do Documento<br><b>CÓPIA NÃO<br/>CONTROLADA</b> |   |
| <b>Página</b>  | <b>Código / Descrição</b>                             | <b>Vigência</b><br><br>13/03/19 | <b>Validade</b><br><br>CÓPIA NÃO<br>CONTROLADA         | <b>Revisão</b><br><br>CÓPIA NÃO<br>CONTROLADA |
| 1 de 1   | 10019107 - RECHEIO FORNEÁVEL<br>DE MARACUJÁ 8X1,05 KG |                                 |  |   |
| <b>Cliente: VABENE</b>   |   |                                 |  |   |

**NOME DO PRODUTO E DESCRIÇÃO**

Recheio forneável de maracujá é obtido através da cocção do xarope de açúcares, polpa de maracujá e amido.

**COMPOSIÇÃO (INCLUINDO ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA)**

Água, açúcar, xarope de glicose, polpa de maracujá, amido modificado, estabilizantes celulose microcristalina e carboximetilcelulose sódica, acidulante ácido cítrico, conservante sorbato de potássio, aromatizante, corantes tartrazina e amarelo crepúsculo. **ALÉRGICOS. PODE CONTER DERIVADOS DE LEITE E SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

| ANÁLISE                  | NORMA  | REQUISITO LEGAL<br>(SE APLICÁVEL) |
|--------------------------|--|-----------------------------------|
| COR                      | AMARELO, CARACTERÍSTICO DE MARACUJÁ            | -                                 |
| SABOR                    | CARACTERÍSTICO DE MARACUJÁ, CONFORME<br>PADRÃO | -                                 |
| ODOR                     | CARACTERÍSTICO DE MARACUJÁ, CONFORME<br>PADRÃO | -                                 |
| ASPECTO                  | PASTOSO COM SEMENTE                            | -                                 |
| TEOR DE SÓLIDOS SOLÚVEIS | 53 - 57°B                                      | -                                 |
| pH (SOLUÇÃO 10%)         | 3,7 - 4,3                                      | -                                 |

**OBSERVAÇÕES**

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

| ANÁLISE           | NORMA       | REQUISITO LEGAL<br>(SE APLICÁVEL) |
|-------------------|-------------|-----------------------------------|
| COLIFORMES A 45°C | < 0,3 NMP/g | ** 1 NMP/g                        |

**OBSERVAÇÕES** \*\* Conforme RDC nº12 de 02/01/2001 - ANVISA.

**MÉTODOS DE ACONDICIONAMENTO (EMBALAGEM) E ENTREGA**

Embalagem primária: Bisnaga polínylon transparente. Peso Líquido: 1,05kg/bisnaga.  
Embalagem secundária: caixa de papelão. Peso líquido: 8,4 kg (8 unidades de 1,05kg).  
Empilhamento Máximo: 10 caixas.

**CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM**

Em local seco e fresco.

**PRAZO DE VALIDADE**

09 meses. Ainda fechado manter em local seco e fresco. Após aberto usar todo o conteúdo da embalagem. Caso não seja possível, fechar bem, manter o produto refrigerado (temperatura de 1°C a 8°C) e usar em até 15 dias.

**INSTRUÇÕES DE USO**

Não requer.

**CONDIÇÕES DE DISTRIBUIÇÃO (TRANSPORTE)**

Transporte em temperatura ambiente, através de veículo limpo, com cobertura para proteção de carga e que não transporta outras cargas que comprometam a segurança do produto. Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros. Transporte que mantenha a integridade do produto.

**SISTEMA DE DATAÇÃO E ROTULAGEM**

Deverá constar no rótulo data de fabricação/ lote e validade como segue: dia mês ano.  
EXEMPLO: FAB/LOTE: 27 04 18  
VALIDADE: 27 01 19

|                          |                       |              |     |
|--------------------------|-----------------------|--------------|-----|
| <b>Motivo da Revisão</b> | <b>VERSÃO INICIAL</b> |              |     |
| <b>Elaborador:</b>       | ANA FLAVIA SOUZA PALU | <b>Data:</b> | / / |
| <b>Aprovador:</b>        | ELIZA H. TODA         | <b>Data:</b> | / / |
| <b>Homologador:</b>      | EDUARDO BERTANHA      | <b>Data:</b> | / / |