

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO



1- INFORMAÇÕES GERAIS

DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO: Doce de Figo em Calda

CLASSIFICAÇÃO: Alimentos prontos para consumo – RDC nº 272 de 22 de setembro de 2005

EMBALAGENS DISPONÍVEIS: Balde plástico peso líquido 4,8kg, peso drenado 2,6kg

LISTA DE INGREDIENTES: Figo, açúcar, glicose, sal, antioxidante: ácido ascórbico, conservador: sorbato de potássio, regulador de acidez: ácido cítrico e aromas sintéticos idênticos aos naturais de cravo e de canela.

USO PRETENDIDO E MANUSEIO RAZOAVELMENTE ESPERADO: Consumo direto como sobremesa, uso culinário em geral.

ORIGEM: Nacional

REQUISITOS ESPECÍFICOS DE ROTULAGEM: Não contém glúten – Lei 10.674 de 16 de maio de 2003. Alérgicos: Pode conter derivados de leite e amendoim. Contém aromatizantes sintéticos idênticos aos naturais

REGISTRO/NOTIFICAÇÃO DO PRODUTO: Isento de registro conforme Resolução N° 27 de 06 de agosto de 2010

2- ANÁLISES LABORATORIAIS DO PRODUTO

	Propriedades	Especificação	Unidade	Método de Análise
Características Físico- Químicas	Brix (fruta)	48 - 58	°Bx	POP-DCQ-0054
	Brix (calda)	56 - 62	°Bx	POP-DCQ-0054
	pH (calda)	4,0 – 4,5	**	POP-DCQ-0057
Características Microbiológicas	Fungos e Leveduras	Máx.1,0 x 10 ⁴	UFC/g	POP-DCQ-0065
Características Organolépticas	Cor	Verde	**	POP-DCQ-0060
	Odor	Característico	**	POP-DCQ-0060
	Sabor	Característico	**	POP-DCQ-0060
Características Microscópicas	Pontos Pretos	Proveniente açúcar até 4/100g		

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO



3- INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 140g (5 unidades)		
	Quantidade por porção	% VD (*)
Valor Energético	381 kcal = 1608 kJ	19%
Carboidratos	94 g	31%
Sódio	35 mg	1%
Não contém quantidade significativa de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras <i>trans</i> e fibra alimentar.		
* % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.		

4- INFORMAÇÕES GERAIS DE EMBALAGEM

DESCRIÇÃO DA COMPOSIÇÃO DA EMBALAGEM PRIMÁRIA:

Composição embalagem – Potes plásticos PP (polipropileno)

DESCRIÇÃO DA COMPOSIÇÃO DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA:

Composição- Caixa de Papelão

Tipo de impressão – Off-Set Número de cores – 2

5- CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE

PRAZO DE VALIDADE (PRODUTO FECHADO): 4,8kg= 12 meses

PRAZO DE VALIDADE (APÓS ABERTO) - Após aberto, conserve refrigerado e consuma em até 15 dias.

CONDIÇÕES IDEAIS DE TRANSPORTE:

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO



O veículo, destinado ao transporte dos doces, deve ser inspecionado antes da operação de carga e só deve ser utilizado se atender as seguintes condições:

1. Ser dotado de separação entre o compartimento do condutor e o de carga.
2. Apresentar o compartimento de carga limpo, sem odores ou pontas (pregos, lascas, etc) que possam comprometer as embalagens.
3. Apresentar o piso e as latarias da carroceria, isentos de frestas ou buracos que permitam a passagem de umidade e/ou poeira para a carga.
4. Não apresentar à menor evidência de insetos, roedores, pássaros, vazamentos, umidade, materiais estranhos e odores intensos.

CONDIÇÕES IDEAIS DA TEMPERATURA DE TRANSPORTE

Evitar calor excessivo. Sempre que possível, evitar temperaturas acima de 37°C

CONDIÇÕES IDEAIS DE ESTOCAGEM

1. Os doces devem ser armazenados de forma a não receber luz solar direta.
2. Manter em local seco e arejado. Temperatura de 15°C a 37°C.
3. As caixas devem ser manuseadas com cuidado evitando arremessá-las e/ou arrastá-las.
4. Deve-se evitar submeter as caixas ao peso excessivo, inclusive sentar e caminhar sobre as mesmas.
5. Os doces não devem ser armazenados junto com produtos químicos, de higiene, de limpeza e perfumaria, para evitar contaminação ou impregnação com odores não característicos.
6. Os doces devem ser colocados sobre estrados limpos e secos e em bom estado de conservação e jamais depositados diretamente sobre o piso.
7. O empilhamento deve ser alinhado, em blocos regulares, os menores possíveis a atender as recomendações impressas nas caixas.
8. As pilhas devem ser afastadas no mínimo 50 cm das paredes, para evitar umidade e facilitar a limpeza, amostragem e movimentações, controle de pragas e ações em caso de incêndio.
9. Os estrados, caixas, e materiais danificados, incompletos ou fora de uso devem ser retirados das áreas de armazenamento.