	<b>FICHA TÉCNICA</b>	
	FO - 05 - Rev.: 00	Revisão:01
	Emissão Inicial: 08/01/2020	Data : 06/04/2021
	Elaborado e/ou Revisado: Gilse da Silva Bonfim	Aprovado: Gustavo Balardin Montemor

**COPIA CONTROLADA**

## 1. Identificação do Produto

- 1.1. Nome:** Goiabada Cremosa Forneável 2 kg  
**1.2. Fabricação:** APPA PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EIRELI  
**1.3. Alergênicos:** Não Contêm  
**1.4. Marca :** Zaine

## 2. Descrição do Produto

A goiabada é um produto concentrado a partir de fruta Psidium guajava, com processos tecnológicos considerados seguros para a produção de alimentos. Envasados em recipientes herméticos, estáveis à temperatura ambiente e comercialmente estéreis. O produto é isento de fermentação.

## 3. Composição

- 3.1. Ingredientes:** Polpa de Goiaba, Açúcar, Acidulante Ácido Cítrico . **Não Contém Glúten.**

## 4. Características do Produto

### 4.1. Características Sensoriais

**Aspecto Visual:** Próprio.

**Sabor:** Característico com ausência de sabores estranhos.

**Cor:** Vermelho

**Odor:** Característico com ausência de odores estranhos.

### 4.2. Características Físico-químicas


CARACTERÍSTICA FÍSICO- QUÍMICO			
	Mín:	Máx:	Unidade de medida
Peso Líquido:	2000	-	gramas
Brix:	64	66	Brix
ph	3,6	3,8	-
Acidez	0,3	-	-
Consistência	Cremosa	-	-

### 4.3. Características Microscópica

	Min.	Máx.
Materiais Estranhos	Ausência	-
Ovos e Larvas	Ausência	-

### 4.4. Características Microbiológicas

Ausência de microrganismos patogênicos e/ou deteriorantes capazes de desenvolver no produto sob condições normais de transporte e comercialização. Produto comercialmente estéril, não apresentando alterações na embalagem.

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	
	FO - 05 - Rev.: 00	Revisão:01
	Emissão Inicial: 08/01/2020	Data : 06/04/2021
Elaborado e/ou Revisado: Gilse da Silva Bonfim	Aprovado: Gustavo Balardin Montemor	<b>COPIA CONTROLADA</b>

#### 4.5. Características Nutricionais

Informação Nutricional		
Quantidade por porção 20 g ( 1 colher de sopa)		%VD(*)
<b>Valor Energético</b>	<b>54 kcal / 226 kj</b>	<b>3 %</b>
<b>Carboidratos</b>	<b>14 g</b>	<b>5 %</b>
<b>Fibra Alimentar</b>	<b>1,3 g</b>	<b>5%</b>
<b>Vitamina C</b>	<b>16 mg</b>	<b>36%</b>
<p><b>Não contém quantidades significativas de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e sódio.</b></p> <p><b>*Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400kj.</b></p> <p><b>Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades.** VD não estabelecidos.</b></p>		

#### 5. Apresentação

##### 5.1. Embalagem

**Primária:** Bag plástico. Contendo peso líquido de 2 kg

**Secundária:** Caixas de Papelão ondulado contendo 10 unidade de 2 kg. (Peso Líquido 20 kg).

##### 5.2. Rotulagem

O Rótulo possui denominação de venda, identificação do fabricante, data de validade, lote, peso líquido, informação nutricional, lista de ingredientes, modo de conservação e código de barras.

#### 6. Armazenagem e Conservação

##### 6.1. Condições de Armazenamento

O produto deve ser armazenado em ambiente fresco e seco, mantendo suas características por 12 meses desde que mantido em embalagem original. O empilhamento máximo é de 4 camadas de caixas.

##### 6.2. Modo de Conservação

Após a abertura da embalagem deve ser armazenado sob refrigeração em temperaturas inferiores a 5°C, podendo permanecer nesta condição por no máximo 15 dias, respeitando o prazo de validade.

#### 7. Registros

Produto dispensado da obrigatoriedade de registro conforme a Resolução nº 23, de 15 de Março de 2000 e Resolução nº 278 de 22 de Setembro de 2005– ANVISA

Assinatura no original em poder da empresa

**Gilse da Silva Bonfim CRQ:04470527**

Resp. técnica

**FICHA TÉCNICA**

FO - 05 - Rev.: 00

Revisão:01

Emissão Inicial: 08/01/2020

Data : 06/04/2021

Elaborado e/ou Revisado:  
Gilse da Silva BonfimAprovado:  
Gustavo Balardin Montemor**COPIA  
CONTROLADA**