

**FICHA TÉCNICA DE PRODUTO  
ACABADO**

1ª Emissão: 06/05/2013

Revisão: 02

Atualizado em: 21/12/2017

Página 1 de 2

Documento N°: FTGM  
023**GELATINA SABOR MORANGO****1 PRODUTO: PÓ PARA GELATINA SABOR MORANGO. COLORIDA ARTIFICIALMENTE.****2 MARCA: TECNUTRI****3 FABRICANTE:** Sustentare Produtos Alimentícios Ltda.

CNPJ: 01.345.179/0001-81 Inscrição Estadual: 519.023.047.110

Estrada Municipal Fioravante Carlotti, 1901 – Bairro Santa Tereza

Pedreira / SP Cep: 13.920-000 Fone: (19) 3852-8200

**4 REGISTRO M.S.:** Produto Isento de Registro conf. Resolução RDC nº 27 de 06/08/2010 da ANVISA.**5 CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO****5.1. INGREDIENTES:** Açúcar, gelatina em pó, sal, reguladores de acidez ácido fumárico e citrato de sódio, aroma sintético idêntico ao natural de morango e corantes artificiais vermelho bordeaux S e amarelo crepúsculo FCF.**ALÉRGICOS: PODE CONTER TRIGO, AVEIA, CEVADA, SOJA, LEITE, OVO E LÁTEX NATURAL. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.****5.2. Características Físico-Químicas:**

Umidade: Máximo 5%

Consistência: Após geleificação deve apresentar consistência suficiente para ser desenhada e cortada.

**5.3. Características Microbiológicas:**

Coliformes a 45° C / g: 1 UFC/g

**5.4. Contaminantes inorgânicos**

Arsênio: 0,0920167 mg/kg

Chumbo: 0,0987667 mg/kg

Cádmio: 0,00225 mg/kg

Cobre: 0,009 mg/kg

Mercurio: 0,00045 mg/kg

**5.5. Características sensoriais:**

Cor do Pó: Avermelhado

Odor: Característico conforme o padrão

Sabor: Morango, conforme o padrão

**6 INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:**

	Em 100 g de Pó	Porção de 17 g ** (1 colher de sopa)	% VD *
Valor Energético	388 kcal = 1630 kJ	66 kcal = 277 kJ	3
Carboidratos	89,4 g	15 g	5
Proteínas	7 g	1,2 g	2
Sódio	180 mg	31 mg	1

Não contém quantidade significativa de Gorduras Totais, Gorduras Saturadas, Gorduras *Trans* e Fibra Alimentar.

\*%Valores Diários de referência com base numa dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser

maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas. \*\*A porção de 17 gramas é fração suficiente para preparar 120 gramas de gelatina pronta para o consumo.

**Elaborador****Larissa M. Pazini**  
Nutricionista  
CRN 27699**Aprovador****Francisco F. Pilares**  
Diretor Técnico  
CRQ. 4º 043 29895

**FICHA TÉCNICA DE PRODUTO  
ACABADO**

1ª Emissão: 06/05/2013

Página 2 de 2

Revisão: 02

Documento N°: FTGM  
023

Atualizado em: 21/12/2017

**GELATINA SABOR MORANGO**

**7 MODO DE PREPARO:** Dissolva completamente o conteúdo do pacote (1 kg) em 3 litros de água quente (fervente). Adicione 3 litros de água fria ou gelada e misturar bem. Despeje em formas e leve à geladeira até adquirir consistência.

**8 RENDIMENTO POR KG:** Aprox. 82 porções de 80ml ou 54 porções de 120 g de sobremesa pronta.  
**PER CAPITA:** 17 g.

**9 VALIDADE:** Doze meses após a data de fabricação.

**10 EMBALAGEM:** Primária: Filme de Poliéster + Polietileno, Resistente, Termossoldável  
Peso Líquido do Produto: 1 kg  
Secundária: Caixa de papelão ondulado  
Peso Líquido do Produto: 10 kg

**11 CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO:** Mantenha as embalagens em local fresco e seco, evitando contato com produtos químicos e protegidos da ação direta de raios solares, insetos e roedores. Após aberto, consuma em até 30 dias.  
- Empilhamento Máximo: 08 Caixas.

**12 LEGISLAÇÃO RELACIONADA:**

- RDC 12 de 12/01/2001 da ANVISA.
- RDC 14 de 28/03/2014 da ANVISA.
- RDC 42 de 29/08/2013 da ANVISA.
- RDC 26 de 02/07/2015 da ANVISA
- RDC 136 de 08/02/2017 da ANVISA

**13 Histórico e Revisões:**

Revisão	Descrição	Data
Revisão 02	Rev.1 = Inclusão da frase dos alergênicos. Rev.2 = Inclusão da lei da lactose.	21/12/2017

**Elaborador***Larissa M. Pazini*  
**Nutricionista**  
CRN 27699**Aprovador***Francisco F. Pilares*  
**Diretor Técnico**  
CRQ. 4º 043 29895