



**FICHA TÉCNICA DE PRODUTO
ACABADO**

1ª Emissão: 06/05/2013

Revisão: 02

Atualizado em: 21/12/2017

Página 1 de 2

Documento N°: FTGM
026

GELATINA SABOR UVA

1 PRODUTO: PÓ PARA GELATINA SABOR UVA. 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 uva e corantes artificiais vermelho bordeaux S e azul brilhante 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 desenformada e cortada.

5.3. Características Microbiológicas:

Coliformes a 45° C / g: 1 UFC/g

5.4. Contaminantes inorgânicos

Arsênio: 0,0921437 mg/kg

Chumbo: 0,0988937 mg/kg

Cádmio: 0,00225 mg/kg

Cobre: 0,009 mg/kg

Mercurio: 0,00045 mg/kg

5.5. Características sensoriais:

Cor do Pó: Arroxeadado

Odor: Característico conforme o padrão

Sabor: Uva, 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. Pílares
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 026
		Atualizado em: 21/12/2017	
GELATINA SABOR UVA			

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 80 ml 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 02/05/2017 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 <i>Larissa M. Pazini</i> Nutricionista CRN 27699	Aprovador <i>Francisco F. Pílares</i> Diretor Técnico CRQ. 4º 043 29895
---	---