

pastoriza

Doce de Figo em calda

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 e Balde plástico peso líquido 4,4kg, peso drenado 2,5kg

LISTA DE INGREDIENTES: Polpa de figo, açúcar, glicose, sal, aromatizantes, conservante INS 202 e antioxidantes INS 300 e INS 330.

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

Pode ser levado ao forno à 350°C por 3 minutos.

ORIGEM: Nacional

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO



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

Documento em conformidade com a RDC 429/2020 e IN 75/2020

2- INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Equivalência de porções de 20g por embalagem (1 colher de sopa)

Porções por embalagem: 4,4kg= **cerca de 31**

Porções por embalagem: 4,8kg= **cerca de 34**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 31			
Porção: 140g (3 unidades)			
	100 g	140 g	%VD (*)
Valor energético (kcal)	220	308	15
Carboidratos totais (g)	55	77	26
Açúcares totais (g)	50	70	
Açúcares adicionados (g)	47	65	130
Fibras alimentares (g)	1	2	8
Sódio (mg)	9	13	1
Não possui quantidades significativas de proteínas e gorduras totais			
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

3- INFORMAÇÕES GERAIS DE EMBALAGEM

DESCRIÇÃO DA COMPOSIÇÃO DA EMBALAGEM PRIMÁRIA:

Composição embalagem – baldes plásticos branco PP (polipropileno)

DESCRIÇÃO DA COMPOSIÇÃO DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA:

Composição- Caixa de Papelão

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

Pastoriza Comércio e Indústria de Produtos Alimentícios Eireli.

Rod. Aguaí-Pirassununga, km 0 - Aguaí – SP - CEP 13860-000 Tel.: 19-3652-8100

CNPJ- 58.215.666/0001-47 I.E 152.008.528.111

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO



4- 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:

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 laterais 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.

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO



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.