

**1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO:** Recheio de Abacaxi - Forneável

1.1 NOME COMERCIAL: Recheio de Abacaxi - Forneável

1.2 CLASSIFICAÇÃO FISCAL: 2007.99.90

1.3 CLASSIFICAÇÃO ANVISA: Produtos de Vegetais (exceto palmito), produtos de frutas e cogumelos comestíveis - 4100077

1.4 LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA:

RDC nº 726 de 01 de julho de 2022/ ANVISA

RDC nº 778 de 01 de março de 2023 e IN nº 211/2023 – ANVISA – dispõe sobre condições de uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em alimentos.

RDC nº 727 de 01 de julho de 2022 – ANVISA – dispõe sobre a rotulagem de alimentos embalados.

Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003 – aborda a presença de glúten

**2. MARCA:** Bom Princípio

**3. COMPOSIÇÃO:** Polpa de abacaxi (abacaxi, conservante benzoato de sódio e acidulante ácido cítrico), xarope de glicose, açúcar, maçã, amido modificado, estabilizantes celulose microcristalina e carboximetilcelulose sódica, acidulantes ácido láctico e ácido cítrico, aromatizante, conservantes benzoato de sódio e sorbato de potássio, antioxidante ácido ascórbico e corante artificial amarelo tartrazina.

**4. CONSUMIDORES SENSÍVEIS:** Alérgicos: Pode conter leite, amendoim e soja. Não contém glúten.

Diabéticos: contém açúcares.

**5. PÚBLICO ALVO:** Confeitarias, padarias, pizzarias e indústrias - público geral.

**6. UTILIZAÇÃO:** como ingrediente para indústria e/ou preparo de pratos.

**7. ESPECIFICAÇÕES:**

7.1 CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

	Especificação	Método
Aspecto	Característico	Sensorial

<b>Cor</b>	Característico	Sensorial
<b>Sabor</b>	Doce característico, sem sabores estranhos.	Sensorial

#### 7.2 FÍSICO-QUÍMICAS:

	Especificação	Frequência
<b>Brix*(°)</b>	59° a 61°	A cada lote
<b>pH*</b>	3,10 a 3,50	A cada lote

\*Padrões de Qualidade interno

#### 7.3 MICROBIOLÓGICAS:

	Especificação				Frequência
	n	c	m	M	
<b>Salmonella/25g</b>	10	0	Ausência	-	Anual
<b>Enterobacteriaceae/g</b>	5	1	10	10 <sup>2</sup>	Anual
<b>Bolores e Leveduras/g</b>	5	1	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	Anual

**n**: unidades amostrais; **c**: unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária; **m** e **M**: limites microbiológicos

Resolução RDC nº 724/2022 e IN nº 161/2022 (item 1F) – Anvisa.

#### 7.4 MATÉRIAS ESTRANHAS MICROSCÓPICAS E MACROSCÓPICAS:

	Especificação	Frequência
<b>Fragmentos de insetos indicativos de falhas de boas práticas (não considerados indicativos de risco)</b>	Máx. 25 em 100g	Anual
<b>Areia</b>	Máx. 1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido	Anual
<b>Ácaros mortos</b>	Máx. de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias	Anual

<b>Matérias estranhas Microscópicas e Macroscópicas indicativas de risco à saúde humana (Item X)</b>	Ausência para todos, exceto: - Objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes: nível aceitável $\sigma \leq 7\text{mm}$ ; - Objetos rígidos: nível aceitável $\sigma \leq 2\text{mm}$ .	Anual
<b>Matérias estranhas Microscópicas e Macroscópicas indicativas de falhas das Boas Práticas (Item XI)</b>	Ausência	Anual

Resolução RDC n° 623/2022 – Anvisa.

## 7.5 CONTAMINANTES:

### 7.5.1 Metais

	Especificação	Frequência
<b>Arsênio (mg/kg)</b>	Máx. 0,30	Anual
<b>Chumbo (mg/kg)</b>	Máx. 0,20	Anual
<b>Cobre (mg/kg)</b>	Máx. 10,0	Anual

Resolução RDC n° 722/2022 e IN n° 160/2022 (Anexo I) – Anvisa.

### 7.5.2 Micotoxinas

Não aplicável.

Resolução RDC n° 722/2022 e IN n° 160/2022 (Anexo II) – Anvisa.

### 7.5.3 Outros contaminantes

Não aplicável.

Resolução RDC n° 722/2022 e IN n° 160/2022 (Anexo III) – Anvisa.

## 8. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 51			
Porção: 20 g (1 colher de sopa)			
	100 g	20 g	%VD
Valor energético (kcal)	241	48	2
Carboidratos (g)	60	12	4
Açúcares totais (g)	37	7,4	



Ficha Técnica  
Recheio de Abacaxi – Forneável

FT – 051

Revisão: 09

Data da revisão: 12/04/2023

Açúcares adicionados (g)	32	6,4	13
Proteínas (g)	0	0	0
Gorduras totais (g)	0	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,7	0,3	1
Sódio (mg)	23	4,6	0
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

### 9. EMBALAGEM:

		Conteúdo líquido
		1,01kg
<b>TIPO DE EMBALAGEM</b>		
Bisnagas laminadas de Nylon/PET/PE transparente – Embalagem selada		x
<b>QUANTIDADE</b>		
Caixas de papelão contendo 06 unidades		x

### 10. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE:

- Manter o produto em ambiente fresco, seco e arejado.
- Após aberto, manter sob refrigeração de 5°C a 10°C e consumir em até 10 dias.
- Evitar exposição demasiada ao sol.
- Estocar sobre pallets, nunca direto no piso.
- Não subir sobre as caixas.
- Evitar quedas ou batidas bruscas durante o manuseio.
- Não transportar ou armazenar próximo a produtos químicos.

### 11. VALIDADE:

12 meses.

### 12. CONTROLE DE ALTERAÇÕES:

Revisão	Data	Descrição da alteração
00	26.02.2018	Criação do Documento



Ficha Técnica  
Recheio de Abacaxi – Forneável

FT – 051

Revisão: 09

Data da revisão: 12/04/2023

01	05.08.2019	Atualizado a lista de ingredientes.
02	03.03.2020	Nova formatação .
03	16.07.2020	Atualização do item 3, 4 e 7.5.
04	16.12.2020	Alteração dos padrões microbiológicos (item 7.3) e ajuste no item 7.4
05	15.02.2021	Alteração do item 4 (consumidores sensíveis)
06	25.06.2021	Alteração no layout (item 7) e atualização dos contaminantes em alimentos (RDC nº 487/2021 e IN nº 88/2021).
07	31.03.2022	Ajustado item 7.4 com a nova legislação de micro e macroscopia.
08	10.10.2022	Ajustes nos itens 1.4, 7.3 e 7.5 conforme novas legislações. Ajuste nos itens 3, 4 e 8 conforme nova rotulagem.
09	12.04.2023	Ajuste no item 1.4 com nova legislação. Ajuste no item 3 e 10 conforme nova rotulagem.