

# FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

---

## pastoriza

### Abóbora com coco

#### 1- INFORMAÇÕES GERAIS

**DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO:** Doce de Abóbora com Coco

**CLASSIFICAÇÃO:** Alimentos prontos para consumo – RDC nº 273 de 22 de setembro de 2005

**EMBALAGENS DISPONÍVEIS:** Balde de 4,6Kg.

**LISTA DE INGREDIENTES:** Polpa da abóbora, açúcar, glucose, coco em flocos, sal, espessante INS 407, conservantes INS 202 e 223, aromatizantes e antioxidante INS 330.

**USO PRETENDIDO E MANUSEIO ESPERADO:** O Doce de Abóbora com Coco Cremoso é um produto da Linha Sabores do Brasil que contém características caseiras. Com Consistência Cremosa, está pronto para consumo imediato como uma saborosa sobremesa ou para rechear tortas, pães, crepes, tarteletes, colomba pascal, panetones, ovos de Páscoa, roscas, tapiocas, bolachas, rocambolos e outras diversas transformações. Use espátula ou manga de confeitaria. Pode permanecer no forno a 350°C por 3 minutos.

**ORIGEM:** Nacional

**REQUISITOS ESPECÍFICOS DE ROTULAGEM: ALÉRGICOS: PODE CONTER LEITE E AMENDOIM. NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

**REGISTRO/NOTIFICAÇÃO DO PRODUTO:** Isento de registro conforme Resolução N° 23 de 15/03/2000.

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

# FICHA TÉCNICA DE PRODUTO



## 2- INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 230			
Porção: 20g (1 colher de sopa)			
	100 g	20 g	% VD*
Valor energético (kcal)	370	68	3
Carboidratos (g)	87	17	6
Açúcares totais (g)	85	17	
Açúcares adicionados (g)	80	16	32
Proteínas (g)	2	0	0
Gorduras totais (g)	2	0	0
Gorduras saturadas (g)	1	0	0
Fibras alimentares (g)	2	0	0
Não contém quantidades significativas de gorduras trans e sódio.			
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

## 3- INFORMAÇÕES GERAIS DE EMBALAGEM

### DESCRIÇÃO DA COMPOSIÇÃO DA EMBALAGEM PRIMÁRIA:

Composição embalagem – Potes plásticos Polipropileno

### DESCRIÇÃO DA COMPOSIÇÃO DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA:

Composição - Caixa de Papelão

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

# FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

---



## 4- CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE

**PRAZO DE VALIDADE (PRODUTO FECHADO):** 12 meses.

**PRAZO DE VALIDADE (APÓS ABERTO):** Após aberto, manter em local refrigerado e consumir 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 evidências 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 se sentar e caminhar sobre elas.

## FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

---



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.
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.