

	<b>PREDILECTA ALIMENTOS LTDA</b>		<b>CÓD: FT225</b>																																													
			<b>REVISÃO: 03</b>																																													
	<b>FICHA TÉCNICA</b>		<b>EMISSÃO: 11/09/23</b>																																													
			<b>PÁG: 1 DE 3</b>																																													
<b>PRODUTO: ABACAXI EM CALDA RODELAS</b> <b>CÓDIGO DO PRODUTO: 0229</b>																																																
<b>1. Descrição do produto:</b>	Produto obtido através do corte e limpeza dos abacaxis imersos em calda de açúcar e água																																															
<b>2. Registro no MS:</b>	Isento de registro no MS conforme Resolução - <b>RESOLUÇÃO - RDC n.º 27 de 6 de Agosto de 2010.</b>																																															
<b>3. Marca:</b>	Predilecta																																															
<b>4. Peso:</b>	Peso Líquido: 820 g Peso Drenado: 400 g																																															
<b>5. Composição:</b>	Abacaxi, açúcar e água. <b>NÃO CONTÉM GLÚTEN.</b>																																															
<b>6. Informações do Frontal:</b>																																																
<b>7. Características Organolépticas:</b>	<b>Aspecto:</b> fatias transversais, sem casca e sem talo <b>Cor:</b> Amarela claro, própria dos frutos. <b>Odor:</b> próprio do produto <b>Sabor:</b> doce, isento de odores estranhos.																																															
<b>8. Características Físico-Químicas:</b>	<b>Brix:</b> 18,0 a 22,0 <b>pH:</b> 3,20 a 3,80.																																															
<b>9. Informações Nutricionais:</b>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="4" style="text-align: center;">INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="4">Porções por embalagem: Cerca de 3</td> </tr> <tr> <td colspan="4">Porção: 140 g (2 fatias + 2 colheres de calda)</td> </tr> <tr> <th></th> <th style="text-align: center;">100 g</th> <th style="text-align: center;">140 g</th> <th style="text-align: center;">%VD*</th> </tr> <tr> <td>Valor energético (kcal)</td> <td style="text-align: center;">92</td> <td style="text-align: center;">128</td> <td style="text-align: center;">6</td> </tr> <tr> <td>Carboidratos (g)</td> <td style="text-align: center;">23</td> <td style="text-align: center;">32</td> <td style="text-align: center;">11</td> </tr> <tr> <td>Açúcares totais (g)</td> <td style="text-align: center;">18</td> <td style="text-align: center;">25</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Açúcares adicionados (g)</td> <td style="text-align: center;">15</td> <td style="text-align: center;">21</td> <td style="text-align: center;">42</td> </tr> <tr> <td>Fibras Alimentares (g)</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">1,4</td> <td style="text-align: center;">6</td> </tr> <tr> <td colspan="4">Não contém quantidades significativas de Proteínas, Gorduras totais, Gorduras saturadas, Gorduras trans e Sódio.</td> </tr> <tr> <td colspan="4">* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.</td> </tr> </tbody> </table>				INFORMAÇÃO NUTRICIONAL				Porções por embalagem: Cerca de 3				Porção: 140 g (2 fatias + 2 colheres de calda)					100 g	140 g	%VD*	Valor energético (kcal)	92	128	6	Carboidratos (g)	23	32	11	Açúcares totais (g)	18	25		Açúcares adicionados (g)	15	21	42	Fibras Alimentares (g)	1	1,4	6	Não contém quantidades significativas de Proteínas, Gorduras totais, Gorduras saturadas, Gorduras trans e Sódio.				* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL																																																
Porções por embalagem: Cerca de 3																																																
Porção: 140 g (2 fatias + 2 colheres de calda)																																																
	100 g	140 g	%VD*																																													
Valor energético (kcal)	92	128	6																																													
Carboidratos (g)	23	32	11																																													
Açúcares totais (g)	18	25																																														
Açúcares adicionados (g)	15	21	42																																													
Fibras Alimentares (g)	1	1,4	6																																													
Não contém quantidades significativas de Proteínas, Gorduras totais, Gorduras saturadas, Gorduras trans e Sódio.																																																
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.																																																
<b>10. Características Microbiológicas:</b>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2" style="text-align: center;">PADRÃO MICROBIOLÓGICO</th> <th rowspan="2" style="text-align: center;">NÚMERO DE AMOSTRAS (n)</th> <th rowspan="2" style="text-align: center;">UNIDADES AMOSTRAIS (c)</th> <th colspan="2" style="text-align: center;">TOLERÂNCIA</th> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">m</th> <th style="text-align: center;">M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Salmonella</td> <td style="text-align: center;">10</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">Ausente/25g</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Enterobacteriaceae</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">10 UFC/g</td> <td style="text-align: center;">10<sup>2</sup> UFC/g</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Bolores e leveduras</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">10<sup>3</sup> UFC/g</td> <td style="text-align: center;">10<sup>4</sup> UFC/g</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center; font-size: small;">ITEM 1 f. ANVISA - RESOLUÇÃO - RDC Nº 724, DE 1º DE JULHO DE 2022 e IN Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022 - PADRÕES MICROBIOLÓGICOS</p>				PADRÃO MICROBIOLÓGICO	NÚMERO DE AMOSTRAS (n)	UNIDADES AMOSTRAIS (c)	TOLERÂNCIA		m	M	Salmonella	10	0	Ausente/25g		Enterobacteriaceae	5	1	10 UFC/g	10 <sup>2</sup> UFC/g	Bolores e leveduras	5	1	10 <sup>3</sup> UFC/g	10 <sup>4</sup> UFC/g																						
PADRÃO MICROBIOLÓGICO	NÚMERO DE AMOSTRAS (n)	UNIDADES AMOSTRAIS (c)	TOLERÂNCIA																																													
			m	M																																												
Salmonella	10	0	Ausente/25g																																													
Enterobacteriaceae	5	1	10 UFC/g	10 <sup>2</sup> UFC/g																																												
Bolores e leveduras	5	1	10 <sup>3</sup> UFC/g	10 <sup>4</sup> UFC/g																																												
<b>11. Prazo de Validade:</b>	36 meses																																															
<b>12. Conservação:</b>	Manter em local seco e arejado. Após aberto retirar da embalagem, colocar em recipiente com tampa e conservar em geladeira (3°C a 8°C) no máximo por 03 dias, respeitando o prazo de validade. Validade e lote: vide embalagem.																																															



PREDILECTA ALIMENTOS LTDA

CÓD: FT225

REVISÃO: 03

FICHA TÉCNICA

EMISSÃO: 11/09/23

PÁG: 2 DE 3

PRODUTO: ABACAXI EM CALDA RODELAS

CÓDIGO DO PRODUTO: 0229

**13. Embalagem:** Primária: Lata de folha de flandes com verniz interno.  
Secundária: Caixa de papelão ondulado.

**14. Rotulagem:** Lata litografada de acordo com a RDC 429 e IN75/20

<b>15. Encaixotamento e estocagem:</b>	<b>Unidades por caixa</b>	12
	<b>Medida da caixa</b>	410 x 310 x 125 mm
	<b>Peso Bruto</b>	12,020 kg
	<b>EAN</b>	789629230229-7
	<b>DUN</b>	1789629230229-4

**16. Condições de armazenamento:** O produto deve ser mantido à temperatura ambiente, em local seco e fresco.

**17. Fabricado por:** CNPJ: 23.351.763/0001-82

**19. Distribuído por:** Predilecta Alimentos Ltda. CNPJ: 62.546.387/0001-33  
Via Predilecta, 50 - São Lourenço do Turvo - Matão/SP  
CEP: 15999-800 Indústria Brasileira

Responsável Técnico: Patricia Roberta Tosetti  
CRQ: 04483709 – IV Região  
Técnico em Química – Líder de Qualidade

PREDILECTA ALIMENTOS LTDA  
Via Predilecta, nº 50 – São Lourenço do Turvo – Matão/SP.  
Caixa Postal nº193 – CEP 15999-800 - Tel/Fax: (16) 3383 4160  
CNPJ 62.546.387/0001-33. Inscrição estadual 441.021.497.111

ELABORADO POR: Ana Maria Margutti

REVISADO POR: Ana Maria Margutti

APROVADO POR: Patrícia Roberta Tosetti

DATA: 08/02/21

DATA: 11/09/23

DATA: 11/09/23