



# SISTEMA DE GESTÃO

## FICHA TÉCNICA

Tipo - N° Doc / N° Revisão: FT-DF 23/0

Data Emissão (dia/mês/ano): 15/08/18

Data Revisão (dia/mês/ano): \_\_\_\_\_

N° da Página: 1/1

### TÍTULO: FICHA TÉCNICA DOCE DE AMEIXA CREMOSO ÁUREA

**1 Composição:** Polpa de ameixa, açúcar e amido. Conservante: benzoato de sódio. Obs.: **NAO CONTÉM GLUTEN.**

**2 Prazo de Validade:** 360 dias

**3 Modo de Conservação:** Armazenar em local seco e fresco. Após aberto conservar sob refrigeração e consumir em até 21 dias.

**4 Transporte/Armazenagem:** Respeitar empilhamento máximo das caixas; manter o produto em ambiente seco e ventilado; evitar exposição ao sol; nunca estocar diretamente sobre o piso; não pisar e evitar quedas bruscas durante o transporte e armazenagem; não transportar ou armazenar próximo a produtos tóxicos.

**5 Classificação Fiscal do Produto (NCM/SH):** 20071000 – CEST =< 1kg: 1709400 - CEST > 1kg: 1709401

#### 6. Embalagens

##### 6.1 Características da Unidade de Consumo

Embalagem	Código	Tipo de Embalagem	Material	Peso Bruto (g)	Peso Líquido (g)	Dimensões – externas (mm)			m³	EAN 13
						Comprimento	Largura	Altura		
400g	02101.1090	pote	plástico	420	400	105	105	87	0,00096	7896180784082
1,01kg	02101.1336	pote	plástico	1032	1010	123	123	118	0,00179	7896180785522

##### 6.2 Características da Unidade de Logística

Embalagem	Código	Unidade por Embalagem	Material	Peso Bruto (g)	Peso Líquido (g)	Dimensões – externas (mm)			m³	DUN 14
						Comprimento	Largura	Altura		
400g	02101.1091	12	cx. papelão	5345	4800	414	318	96	0,01264	17896180784089
1,01kg	02101.1337	12	cx. papelão	12692	12120	371	249	246	0,02273	17896180785529

#### 7 Paletização

Embalagem	Unid. por Caixa	Dimensões palete (mm)		Quantidade de caixas / palete		
		Comprimento	Largura	Lastro	Altura	Total
400g	12	1200	1000	8	12	96
1,01kg	12	1200	1000	10	5	50

**8 Informação Nutricional:** Porção de 20g (1 colher de sopa); Valor energético 56kcal = 235kJ (3%VD); Carboidratos 14g (5%VD). Não contém quantidades significativas de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio. \*% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

#### 9 Análises

##### 9.1 Físico-Químicas

Análise	Especificações
Sólidos Totais Brix (°)	63°

##### 9.2 Microbiológicas

Análise	Especificações
Contagem Total de Bactérias Mesófilas	Máx. 100 UFC/g
Coliformes a 45°C (ou Termotolerantes ou Fecais)	Máx. 10 UFC/g
Staphylococcus	Ausência / 25g
Contagem de Bolores e Leveduras	Máx. 10 <sup>4</sup> UFC/g
Salmonella sp	Ausente / 25g

##### 9.3 Sensorial

Análise	Especificações
Cor	Característica
Sabor	Característico
Odor	Característico

SAC: 0300 789 2866

[sac@aureaalimentos.com.br](mailto:sac@aureaalimentos.com.br)

[www.aureaalimentos.com.br](http://www.aureaalimentos.com.br)

#### Histórico

Data de elaboração / revisão (dia/mês/ano)	N° da revisão:	Elaborado / Revisado por (nome da função na empresa):	Aprovado por (nome da função na empresa):	Modificações efetuadas na revisão atual:
15/08/2018	0	Assistente de Desenvolvimento	Diretor Industrial/Comercial	Emissão inicial