



SISTEMA DE GESTÃO FICHA TÉCNICA

Tipo - N° Doc / N° Revisão: FT-DF 33/0

Data Emissão (dia/mês/ano): 31/08/18

Data Revisão (dia/mês/ano): _____

N° da Página: 1/1

TÍTULO: FICHA TÉCNICA RECHEIO CREMOSO SABOR AMEIXA BOCARDO

1 Composição: Açúcar, polpa de ameixa, polpa de maçã, água e amido. Corante: caramelo. Conservante: benzoato de sódio. Acidulante: ácido láctico. Aromatizante.Obs.: **NÃO CONTÉM GLÚTEN. Contém aromatizante sintético idêntico ao natural.****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: 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		
4kg	12152.1408	balde	plástico	4185	4000	200	200	173	0,00692	7896180785904

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		
4kg	12152.1409	2	cx. papelão	8565	8000	392	199	188	0,01467	17896180785901

7 Paletização

Embalagem	Caixa	Dimensões palete (mm)		Quantidade de caixas / palete		
		Comprimento	Largura	Lastro	Altura	Total
4kg	2	1200	1000	13	6*	80

6* - 6 caixas de altura e mais 2 caixas em cima.

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 (°)	65°

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 ⁴ UFC/g
Salmonella sp	Ausente / 25g

9.3 Sensorial

Análise	Especificações
Cor	Característica
Sabor	Característico
Odor	Característico
Consistência	Cremosa

SAC: 0300 789 2866

sac@bocado.com.brwww.bocado.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:
31/08/2018	0	Assistente de Desenvolvimento	Diretor Industrial/Comercial	Emissão Inicial