
	BANANAS GOSTOSAS INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA	Código: 11/2023
		Revisão: 0
	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA BANANA PASSA	Página: 1 de 3
		Emitido em: 01/11/2023
		Atualizado em: 01/11/2023

INFORMAÇÕES TÉCNICAS	
Identificação	Banana passa inteira
Descrição	Banana inteira, obtida da variedade Nanica (<i>Musa cavendish</i>), através do processo de desidratação, sem adição de açúcares e outros ingredientes ou conservantes para alimentos.
Fabricação / Lote:	--/--/----
Validade:	--/--/---- 06 meses após data de fabricação
<u>PARÂMETROS:</u>	PADRÃO
SENSORIAIS	
Sabor	Característico de banana passa
Odor	Doce, característico de banana passa
Cor	Amarela – âmbar escura
Textura	Firme, levemente macia
FÍSICO-QUÍMICOS	PADRÃO
Umidade	Min. 17% / Máx. 22%
Cinzas	2,38 g/100 g
Potássio	1280 mg/100 g
PH	4,8
MICROBIOLÓGICOS	PADRÃO
Coliformes a 45°C	< 10 ² UFC/g
<i>Salmonella sp</i>	Ausência em 25 g
MACROSCÓPICOS / MICROSCÓPICOS	Ausência de matérias estranhas, sujidades, ácaros, larvas, parasitas, insetos, pedras, vidros e fragmentos metálicos.


Elaborado por: <p style="text-align: center;">Fabiana Martins Controle da Qualidade</p>	Aprovado por: <p style="text-align: center;">Gisleini Moreski Martins Proprietária</p>
---	--

	BANANAS GOSTOSAS INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA	Código: 11/2023
		Revisão: 0
	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA BANANA PASSA	Página: 2 de 3
		Emitido em: 01/11/2023
		Atualizado em: 01/11/2023

ASPECTOS GERAIS	
Acondicionamento	Embalagem primária: sacos de polietileno selados, contendo 10 Kg do produto em cada embalagem. Embalagem secundária: Caixas de papelão ondulado.
Armazenagem	Deve ser armazenado em embalagem fechada, em local livre de sujidades, protegido da umidade, luz, calor e ao ataque de insetos e roedores.
Transporte	Deve ser realizado em veículo limpo, protegido da umidade e sem a presença de qualquer material que de alguma forma possa contaminar o produto.
Prazo de Validade	06 meses sob as condições de armazenagem recomendadas.
NCM	08039000

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
	Quantidade por porção: 100g	%VD (*)
Valor energético (kcal)	178	9
Carboidratos (g)	40	13
Açúcares totais (g)	2,8	
Açúcares adicionados (g)	0	0
Proteínas (g)	3	6
Gorduras totais (g)	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0
Gorduras trans (g)	0	0
Fibras alimentares (g)	4	16
Sódio (mg)	0	0
(*) Percentual de valores diários fornecidos pela porção.		
*NÃO CONTÉM GLÚTEN		

Elaborado por: <p style="text-align: center;">Fabiana Martins Controle da Qualidade</p>	Aprovado por: <p style="text-align: center;">Gisleini Moreski Martins Proprietária</p>
---	--

	BANANAS GOSTOSAS INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA	Código: 11/2023
		Revisão: 0
	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA BANANA PASSA	Página: 3 de 3
		Emitido em: 01/11/2023
		Atualizado em: 01/11/2023

Status OGM	
X	Produto livre de transgênicos.
	Produto contém ingrediente produzido a partir de organismo geneticamente modificado, mas não carrega DNA transgênico (PCR negativo).
	Produto contém ingrediente(s) transgênico(s) presente(s) em mais de 1% de sua composição.

	ALERGÊNICOS (Conforme RDC 26 de 02 de Julho de 2015)		Presença: -intrínseco do produto; -e/ou ingrediente do produto;		Presença: -no mesmo equipamento; -e/ou na mesma linha; -e/ou mesmo setor; -e/ou mesma unidade fabril com risco de contaminação cruzada; -e/ou estoque com risco de contaminação cruzada. (PODE CONTER)	
			(CONTÉM)			
	SIM	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO
1. Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas		X			X	
2. Crustáceos		X			X	
3. Ovos		X			X	
4. Peixes		X			X	
5. Amendoim		X			X	
6. Soja		X			X	
7. Leite de todas as espécies de animais mamíferos		X			X	
8. Amêndoas (Prunus dulcis, sin.: Prunus amygdalus, Amygdalus communis L.)		X			X	
9. Avelãs (Corylus spp.)		X			X	
10. Castanha de Caju (Anacardium occidentale)		X			X	
11. Castanha do Brasil ou Pará (Bertholletia excelsa)		X			X	
12. Macadâmias (Macadamia spp)		X			X	
13. Nozes (Juglans spp.)		X			X	
14. Pecãs (Carya spp.)		X			X	
15. Pistaches (Pistacia spp.)		X			X	
16. Pinoli (Pinus spp.)		X			X	
17. Castanhas (Castanea spp.)		X			X	
18. Látex natural		X			X	

Elaborado por: <p style="text-align: center;">Fabiana Martins Controle da Qualidade</p>	Aprovado por: <p style="text-align: center;">Gisleini Moreski Martins Proprietária</p>
---	--