



FICHA TÉCNICA

Mod. 010
Edição: 00 / 07.10

FT 23.20 – Recheio de Ananás

Edição: 03 / 06.24

Página 1 de 4

1. DESCRIÇÃO

Preparado de ananás aromatizado.

2. INGREDIENTES

Ananás (42%), água, açúcar, xarope de glicose-frutose, amido de milho modificado, gelificante (pectina), conservante (sorbato de potássio), reguladores de acidez (ácido cítrico, citrato de sódio), aroma, corante (betacaroteno).

3. ORIGEM DOS INGREDIENTES

Ingredientes	Origem
Ananas	Indonésia
Água	Portugal
Açúcar	Brasil, Belize e África do Sul
Xarope de glucose-frutose	Bélgica
Amido de milho modificado	França
Pectina	Dinamarca
Sorbato de potássio	China
Ácido cítrico	Bélgica / China
Citrato de sódio	Bélgica
Aroma	Alemanha
Betacaroteno	Alemanha

4. ROTULAGEM

Nome e Morada do Produtor e/ou Distribuidor ; Designação de venda ; Ingredientes; Alergénios; Prazo de validade ("Consumir de preferência antes do fim de...") ; Condições de conservação ; Método de Utilização ; Número de lote; Referência do produto ; Peso líquido.

5. CARACTERÍSTICAS

ORGANOLÉTICAS	
Cor	Amarelada
Sabor	Ananás
Textura	Fluida com pedaços



FICHA TÉCNICA

Mod. 010
Edição: 00 / 07.10

FT 23.20 – Recheio de Ananás

Edição: 03 / 06.24

Página 2 de 4

FÍSICO-QUÍMICAS

Brix	min: 38 max: 42
pH	min: 3,5 max: 3,9
Corpos estranhos endógenos	< 5%
Corpos estranhos exógenos	Deverá tender para zero

MICROBIOLÓGICAS

Microrganismos a 30 °C	<10 ³ Ufc/g	
Coliformes a 30 °C	<10 ² Ufc/g	
Bolores e Leveduras	<5x10 ² Ufc/g	
E.Coli	<10 Ufc/g	
Listeria Monocytogenes	<100 Ufc/g	Reg. (CE) n.º 2073/2005
Salmonella	Ausência em 25g	

6. OGM'S E IRRADIAÇÃO

Este produto não contém ingredientes que necessitem de rotulagem específica adicional nos termos do Regulamento (CE) n.º 1829/2003 e Regulamento (CE) n.º 1830/2003 e suas alterações. O produto não faz uso da irradiação no seu processo produtivo de acordo com as diretivas 1999/2/CE e 1999/3/CE e suas alterações.

7. CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Conservar em local fresco, seco e evitando a exposição direta ao sol.

Depois de aberto conservar em ambiente refrigerado.

8. CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

Produto para recheios e coberturas.

Aplicar a quantidade suficiente para o efeito final desejado.

Este produto pode ser consumido pelo público em geral, exceto alérgicos a qualquer das substâncias assinaladas (+) na tabela de alergénios deste documento.

9. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE

O transporte poderá ser feito à temperatura ambiente, desde que ao abrigo direto do sol.



FICHA TÉCNICA

Mod. 010
Edição: 00 / 07.10

FT 23.20 – Recheio de Ananás

Edição: 03 / 06.24

Página 3 de 4

10. TIPOS E MATERIAIS DE EMBALAGEM UTILIZADOS

Balde de plástico polipropileno.

Película membranar com barreira de proteção

Tampa apropriada de polipropileno.

Todos os materiais de embalagem utilizados que entram em contato direto com os produtos alimentares estão em conformidade com a versão mais atualizada do Regulamento (CE) nº1935/2004 e Regulamento (UE) nº 10/2011 relativos aos materiais e objetos destinados a entrar em contato com os alimentos.

11. EMBALAMENTO

Peso líquido – 6 Kg

12. PRAZO DE VALIDADE

12 meses.

13. ALERGÊNEOS

AIPOS E PRODUTOS À BASE DE AIPOS	-
AMENDOINS E PRODUTOS À BASE DE AMENDOINS	-
CEREAIS QUE CONTÊM GLÚTEN	-
CRUSTÁCEOS E PRODUTOS À BASE DE CRUSTÁCEOS	-
DIÓXIDO DE ENXOFRE E SULFITOS	-
FRUTOS DE CASCA RIJA	-
LEITE E PRODUTOS À BASE DE LEITE (INCLUINDO A LACTOSE)	-
MOLUSCOS E PRODUTOS À BASE DE MOLUSCOS	-
MOSTARDA E PRODUTOS À BASE DE MOSTARDA	-
OVOS E PRODUTOS À BASE DE OVOS	-
PEIXES E PRODUTOS À BASE DE PEIXE	-
SEMENTES DE SÉSAMO E PRODUTOS À BASE DE SEMENTES DE SÉSAMO	-
SOJA E PRODUTOS À BASE DE SOJA	-
TREMOÇO E PRODUTOS À BASE DE TREMOÇO	-
(+) Sim (-) Não	
O fabricante tem implementados procedimentos para manter a máxima segurança dos seus produtos, contudo, não poderão ser excluídos possíveis riscos de contaminações dentro das instalações. Existem os seguintes alergénios nas instalações: Glúten, Soja, Ovos, Leite incluindo lactose, Frutos de casca rija e Dióxido de enxofre e Sulfitos.	



FICHA TÉCNICA

Mod. 010
Edição: 00 / 07.10

FT 23.20 – Recheio de Ananás

Edição: 03 / 06.24

Página 4 de 4

14. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL POR 100G

Energia	696 KJ / 164 Kcal
Lípidos	0,04g
Dos quais saturados	0,0g
Hidratos de Carbono	40g
Dos quais açúcares	32g
Proteínas	0,45g
Sal	0,00g
Cálculo baseado na fórmula do produto e na informação disponibilizada pelos fornecedores das matérias-primas. Devido à natureza deste produto, a composição nutricional pode variar e, portanto, estes dados representam apenas valores médios típicos.	

15. CONTAMINANTES E PESTICIDAS

No que diz respeito aos limites máximos de resíduos de pesticidas, e de contaminantes, o produto cumpre com o Regulamento (CE) nº 396/2005 e suas modificações e o Regulamento (CE) nº 2023/915 e suas modificações, respetivamente.

16. OBSERVAÇÕES

Para uso industrial e canal HORECA.

Devido às características naturais das matérias-primas, este produto pode sofrer alterações de cor ao longo do tempo.

De acordo com as características naturais das matérias-primas, poderão existir ligeiras diferenças entre os lotes.

Podem ser efetuados ajustes a nível industrial de modo a assegurar as especificações do produto.

17. OUTRAS INFORMAÇÕES

Documento elaborado a partir de informações cedidas pelo fornecedor. Toda a informação contida neste documento é a tradução fiel do seu original.