



PREDILECTA ALIMENTOS LTDA

CODE: FT600

REVIEW/ REVISIÓN: 14

ISSUE/EDICIÓN: 12 17th, 18

PAGE: 1 of 2

TECHNICAL DATA/REGISTRO TÉCNICO

PRODUCT/ PRODUCTOS: GUAVA PASTE/PASTA DE GUAYABA
CODE/CODIGO: 0771

- 1. Product Description:** The resulting product from the Guava edible parts in industrial process.
Descripción del producto: El producto resultante de la transformación de las partes comestibles de Guayaba.
- 2. Registration in MS:** Free from registration in MS as Resolution - RDC n. ° 27, August 6th, 2010. / **La inscripción en MS:** Expediente Exento en la EM como la Resolución - RDC n ° 27, 06 de agosto 2010.
- 3. Brand/Marca:** Predilecta
- 4. Net Weight/Peso neto:** 7,0 kg
- 5. Composition:** Guava pulp, sugar, liquid sugar and citric acid (E330). **NO GLUTEN.**
ALLERGENS: MAY CONTAIN SOY, MUSTARD AND SESAME.
Composición: Pulpa de guayaba, azúcar, azúcar líquido y el ácido cítrico (INS330). **NO CONTIENE GLUTEN. ALÉRGENOS: PUEDE CONTENER SOJA, MOSTAZA Y SÉSAMO.**
Fruit: 54g / 100g; Sugar 65 / 100g /Fruta: 54g / 100g; Azúcar 65 g / 100 g
- 6. Organoleptic Characteristics / Características Organolépticas:**
Appearance: Solid, but soft to cut / **Apariencia:** Sólido, pero suave al corte.
Color: Same as the product / **Color:** propio producto
Smell: Same as the product / **Olor:** propio producto
Taste: Same as the product / **Sabor:** propio producto
- 7. Physico-Chemical Standards / Características Físico-Químicas:**
Brix: 74,0 to 77,0
pH: 3,45 to 3,80
- 8. Nutritional Information /Datos de Nutrición: (valores aproximados por 100 g)**

NUTRITIONAL INFORMATION/ DATOS DE NUTRICIÓN EN BASE A 100 g	POR 100 g	% VD
Energy value/valor calorico	310 kcal/1318 kJ	16
Lipids/lípidos	0 g	0
Of which ác. saturated fatty/De los cuales ac. graso saturado	0 g	
Carbohydrates/Carbohidratos	76 g	29
Of which sugars/De los cuales azúcares	65 g	
Protein/proteína	0 g	0
Sodium/Sodio	0 g	0
Fibers/Fibras	3,2 g	6
*% VALORES DIARIOS DE REFERENCIA CON BASE A UNA DIETA DE 2000 CALORIAS		
UNA PORCION FINA EQUIVALE A 40 g		

ELABORADO POR: Ana Pierina Escobar
DATA: 10/03/02

REVISADO POR: Ana Maria Margutti
DATA: 12 17th, 18

APROVADO POR: Patrícia Roberta Tosetti
DATA: 12 17th, 18



PREDILECTA ALIMENTOS LTDA

CODE: FT600

REVIEW/ REVISIÓN: 14

ISSUE/EDICIÓN: 12 17th, 18

PAGE: 2 of 2

TECHNICAL DATA/REGISTRO TÉCNICO

PRODUCT/ PRODUCTOS: GUAVA PASTE/PASTA DE GUAYABA
CODE/CODIGO: 0771

9. Microbiological Characteristics/ Características Microbiológicas:

Yeast and mold / Levaduras y mohos: $\leq 10^4$ UFC/g.

10. Shelf life/ Caducidad: 24 months /meses

11. Conservation/ Conservación:

Once opened consume a maximum of 15 days / Una vez abierto consumir un máximo de 15 días.

12. Packing / Embalaje:

Primary: Multilayer film, médium coextruded barrier consisting of polyethylene and nylon. /

Principal: película de múltiples capas coextruida medio de barrera que consiste en polietileno y nylon.

Secondary: Corrugated box, type B / **Secundaria:** caja corrugada, tipo B.

13. Labelling: Printed box / **Etiquetado:** Caja impresa.

14. Boxing and storage / Boxeo y almacenamiento:

Units per Box / Unidades por caja: 1

Measurement of boxes / Medición de cajas: 450 x 180 x 82 mm

Gross Weight / Peso Bruto: 7,290 kg

15. Storage conditions: The product should be kept at room temperature in a dry and cool conditions. / **Condiciones de almacenamiento:** El producto debe mantenerse a temperatura ambiente en un lugar seco y fresco.

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
E-mail: qualidade@predilecta.com.br

ELABORADO POR: Ana Pierina
Escobar
DATA: 10/03/02

REVISADO POR: Ana Maria
Margutti
DATA: 12 17th, 18

APROVADO POR: Patrícia Roberta
Tosetti
DATA: 12 17th, 18