

FICHA TÉCNICA

FT 01 – CB105UN – Creme de Balsâmico de Maracujá



CB105UN - CREME DE BALSÂMICO COM MARACUJÁ

O Creme de Balsâmico com Maracujá é um produto inovador que combina a intensidade e complexidade do vinagre balsâmico com o sabor tropical do maracujá. Com textura aveludada e um equilíbrio agridoce, é ideal para saladas, carnes, queijos e até sobremesas, agregando sofisticação e versatilidade às preparações.

COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

Ingredientes: vinagre balsâmico, polpa de maracujá, açúcar cristal e goma xantana. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

USO PRETENDIDO

Produto destinado ao consumo final, comercializado em varejos, empórios gastronômicos e delicatessens. Ideal para uso doméstico e profissional, agregando sabor aos pratos.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porções por embalagem: 10.			
Porção: 10 ml (1 colher de sopa)			
orção: 10 mm (1 comor do copa)			
	100 ml	10 ml	%VD*
Valor energético (kcal)	174	17	1
Carboidratos (g)	39	3,9	1
Açúcares totais (g)	37	3,7	
Açúcares adicionados (g)	32	3	6
Proteínas (g)	0,7	0,1	0
Gorduras totais (g)	0,6	0,1	0
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0,7	0,1	0
Sódio (mg)	56	5,6	0

FT 01

Revisão: 00 - 02/04/2025



FICHA TÉCNICA

FT 01 – CB105UN – Creme de Balsâmico de Maracujá

PADRÕES SENSORIAIS

Cor	Caramelo escuro	
Aroma	Característico do balsâmico com um	
	leve toque de maracujá	
Textura	Viscoso, boa fluidez e sem grumos	
Sabor	Equilíbrio entre o agridoce do	
	balsâmico e a acidez refrescante do	
	maracujá	

Referência: padrões internos

PADRÕES FÍSICO-QUÍMICAS

рН	3,3 – 3,6
Sólidos Solúveis °Brix	32,0 – 36,0

Referência: padrões internos

PADRÕES MICROBIOLÓGICOS

Bolores e leveduras	<10²
Enterobacteriaceae	<10²
Salmonella spp	Ausência

Referência: RDC 724/2022 e IN 161/2022 - ANVISA

PADRÕES MICOTOXINAS E CONTAMINANTES INORGÂNICOS

Ocratoxina A	≤2,0 mcg/L
Melamina	≤2,5 mg/Kg

Referência: RDC 722/2022, IN 160/2022 - ANVISA

PADRÕES MICRO E MACROSCÓPICOS

Areia ou cinzas insolúveis em ácido	≤1,5%
Ácaros mortos	Máximo de 5 na alíquota analisada

Referência: RDC 623/2022 - ANVISA

FT 01

Revisão: 00 – 02/04/2025



FICHA TÉCNICA

FT 01 – CB105UN – Creme de Balsâmico de Maracujá

CARACTERÍSTICAS DE EMBALAGEM

Embalagem primária	Embalagem secundária
Frasco de vidro com rolha sintética	Caixa de papelão

PRAZO DE VALIDADE

24 meses

ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

Conservar em local seco e fresco ao abrigo da luz e calor. Após aberto, conservar sob refrigeração na temperatura de 1°C a 5°C e consumir em até 10 dias. Ao transportar utilizar veículos limpos, fechados, em bom estado de conservação e livres de qualquer tipo de contaminação.

ALERGÊNICOS

Não contém alergênicos.

PESTICIDAS

O residual de pesticidas e praguicidas atendem ao limite máximo estabelecido conforme monografias de agrotóxicos aprovadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

INFORMAÇÕES COMERCIAIS

Peso Bruto	315 g
Conteúdo líquido	100 mL
Código do produto	CB105UN
Código EAN	7898464250559
Código DUN	17898464250556
Quantidade por caixa	12 unidades

FT 01

Revisão: 00 - 02/04/2025