

	FICHA DE INFORMAÇÃO TÉCNICA - TECHNICAL INFORMATION SHEET	DATA EMISSÃO ISSUANCE DATE 09/07/2019	CÓDIGO CODE FIT-160
	AÇAÍ + MORANGO BOWL SORBET DE AÇAÍ E MORANGO ACAI PETRUZ MOR27 SR CPCA AÇAÍ WITH STRAWBERRY SORBET	DATA DE REVISÃO REVIEW DATE 09/09/2025	REVISÃO Nº REVISION 11

DESCRIÇÃO DO PRODUTO / PRODUCT DESCRIPTION

Gelados comestíveis são os produtos congelados obtidos a partir de uma emulsão de gorduras e proteínas; ou de uma mistura de água e açúcar(es). Podem ser adicionados de outro(s) ingrediente(s). **RDC Nº 266, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005.**

Sorbet de açaí é um produto elaborado basicamente com polpas, sucos ou pedaços de frutas e açúcares

Edible ices are frozen products obtained from an emulsion of fats and proteins; or a mixture of water and sugar(s). Other ingredient(s) may be added. **RDC No. 266, OF SEPTEMBER 22, 2005.**

Açaí sorbet is made of pulps, juices or pieces of fruits and sugars.

PAÍS DE ORIGEM / COUNTY OF ORIGIN

Brasil / Brazil.

INGREDIENTES / INGREDIENTS

Açaí, água, açúcar, glicose de milho, polpa de morango, acidulante ácido cítrico, emulsificante ésteres de mono e diglicerídeos com ácidos graxos, espessantes: goma alfarroba e goma guar, e aroma natural de guaraná e morango. **Não Contém Glúten.** Este produto está sujeito a pequenas alterações sensoriais, conforme variedade das frutas.

Açaí, water, sugar, corn glucose, strawberry pulp, acidifier citric acid, emulsifier esters of mono and diglycerides with fatty acids, thickeners: locust bean gum and guar gum, and natural guarana and strawberry flavor. **Gluten free.** This product is subject to some sensory changes, as per variety of fruits.

ALERGÊNICOS / ALLERGENS

Sem presença de substâncias alergênicas constantes do(a) / No presence of allergenic substances listed in: RDC nº 727/2022 (BR); Regulamento nº 1169/2011 (CE); Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act of 2004 (FALCPA - USA).

PESTICIDAS / MICOTOXINAS / METAIS PESADOS - PESTICIDES / MYCOTOXINS / HEAVY METALS

O produto está em conformidade com os requisitos legais e regulamentares no país de venda pretendido / The product complies with the legal and regulatory requirements in the intended country of sale.

GENETICAMENTE MODIFICADOS – OGM / GENETICALLY MODIFIED – GMO

Este produto não contém, consiste, e não tem sido produzido a partir de matérias-primas provenientes de organismos geneticamente modificados. / This product does not contain, consist of, and has not been produced from raw materials from genetically modified organisms.

CERTIFICAÇÕES/CERTIFICATIONS E/AND STATUS

Não há certificação aplicável para este produto/ There is no certification applicable for this product.

USO PRETENDIDO/PRETENDED USE

Gelado comestível, sobremesa de açaí / Edible ice cream, acai dessert.

Produto não recomendado para pessoas diabéticas / Product not recommended for diabetic.

SUGESTÃO DE USO/ SUGGESTED USE

Produto pronto para o consumo / Ready to consume.

EMBALAGEM E TRANSPORTE / PACKAGING AND TRANSPORT

Embalagem primária
Primary packaging:

Potes de Polipropileno. Peso líquido: 200g e 500g.
Polypropylene Pots. Net. weight: 200g and 500g.
Saco PE+PE laminado. Peso líquido: 05kg ou 10kg.

BELA IACA POLPAS DE FRUTAS IND. E COM. LTDA.

CNPJ: 07.481.452/0001-81

Av. Duque de Caxias 250 - Saudade I - Castanhal, PA, Brazil | 68741-360

PETRUZ FRUITY IND. COM. DIST. LTDA

CNPJ 10.404.940/0001-08

Rodovia Castanhal Curuçá, S/N – Km05 – Zona Rural - Castanhal, PA, Brazil | 68745-000
(+55 91) 3721 5562 | www.petrusz.com | qualidade@petruz.com

	FICHA DE INFORMAÇÃO TÉCNICA - TECHNICAL INFORMATION SHEET	DATA EMISSÃO ISSUANCE DATE 09/07/2019	CÓDIGO CODE FIT-160
	AÇAÍ + MORANGO BOWL SORBET DE AÇAÍ E MORANGO ACAI PETRUZ MOR27 SR CPCA AÇAÍ WITH STRAWBERRY SORBET	DATA DE REVISÃO REVIEW DATE 09/09/2025	REVISÃO Nº REVISION 11

	Laminated Bag PE+PE. Net weight: 05Kg or 10Kg. Baldes de Polipropileno. Peso líquido: 2,9Kg (3,6L). Polypropylene Pails. Net weight: 2,9Kg (3,6L).
Embalagem secundária Secondary packaging:	Potes de 200g: 18 unid. na caixa de papelão Paper bowls 200g: 18 units per box. Potes de 500g: 12 unid. na caixa de papelão Paper bowls 500g: 12 units per box. Caixas de papelão Kraft acoplada em microondulado. Peso líquido: 5Kg ou 10Kg. Kraft boxes engaged in microcorrugated. Net weight: 05Kg or 10Kg.
Transporte e Armazenamento Transportation and Storage:	Veículos fechados, livres de materiais estranhos e odores. Manter congelado de -18 °C / Closed vehicles, free from foreign materials and odors. Keep frozen at -18 °C.
Conservação / Conservation:	Após aberto, consumir no mesmo dia. Once opened, consume on the same day.
Validade / Expiration date:	24 meses após a data de fabricação, se estocado nas condições descritas. 24 months after manufacture, if stored under the described conditions.
Formato da data / Date format	Dia/Mês/Ano (DD/MM/AAA) - Day/Month/Year (DD/MM/YYYY) para o Brasil ou confirmar com o setor comercial o país de destino.

PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS / PHYSICO-CHEMICAL PARAMETERS	
Sólido Solúveis em °Brix, a 20 °C por Refratometria / Solid Soluble in °Brix, at 20 °C by Refractometry	24,0 – 28,0°
pH por Potenciometria / pH by Potentiometric	3,8 – 4,5

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS / SENSORY CHARACTERISTICS	
Cor / Color	Roxo Violáceo / Violet - Purple
Consistência / Consistency	Cremoso / Creamy
Aroma / Flavor	Característico de açaí com morango / Characteristic of açaí with strawberry.
Sabor / Taste	Característico de açaí com morango / Characteristic of açaí with strawberry.

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS				
Microorganismos / Microorganisms	n	c	m	M
Contagem Total de Aeróbios Mesófilos / Total Count Aerobic Mesophiles ² (UFC/mL)	1	0	1 x 10 ⁴	-
<i>Listeria monocytogenes</i> / <i>Listeria monocytogenes</i> * ³	5	0	Ausente em 25g / Absent in 25g	-
Enterobacteriaceae / Enterobacteriaceae ³ (UFC/mL)	5	2	10	10 ²
<i>Salmonella sp</i> / <i>Salmonella sp</i> * ³	5	0	Ausente em 25g / Absent in 25g	-

* Análises realizada semestralmente para controle interno

¹Instrução Normativa nº 37 – MAPA/ Normative instruction nº 37 - MAPA

²Compendium - Food Standards Australia New Zealand 2018

³Instrução Normativa nº 724 – ANVISA/ Normative instruction nº 724 - ANVISA

n=número de amostras a serem coletadas / number of samples to be collected.

c=número máximo de amostras positivas aceitáveis / maximum number of acceptable positive samples.

m= Limite mínimo aceitável / Minimum acceptable limit.

M= Limite máximo aceitável / Maximum acceptable limit.

	FICHA DE INFORMAÇÃO TÉCNICA - TECHNICAL INFORMATION SHEET	DATA EMISSÃO ISSUANCE DATE 09/07/2019	CÓDIGO CODE FIT-160
	AÇAÍ + MORANGO BOWL SORBET DE AÇAÍ E MORANGO ACAI PETRUZ MOR27 SR CPCA AÇAÍ WITH STRAWBERRY SORBET	DATA DE REVISÃO REVIEW DATE 09/09/2025	REVISÃO Nº REVISION 11

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL/ NUTRITIONAL INFORMATION:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 000 porções			
Porção: 000 g ou ml (medida caseira)			
	100g	60g	%VD
Valor Energético (kcal)	140	84	7%
Carboidratos totais	26	16	9%
Açúcares totais(g)	20	12	39%
Açúcares adicionados (g)	18	11	36%
Proteínas (g)	0,6	0,4	1%
Gorduras Totais (g)	3,3	2	6%
Gorduras Saturadas (g)	0,8	0,5	4%
Gorduras <i>trans</i> (g)	0	0	0%
Gorduras Monoinsaturadas (g)	1,9	1,2	10%
Gorduras Poli-insaturadas (g)	0,5	0,3	2%
Ômega 6 (mg)	315	189	1750%
Ômega 9 (mg)	419	251	
Colesterol (mg)	0	0	0%
Fibra Alimentar (g)	1,5	0,9	6%
Sódio (mg)	21	13	1%
Vitamina A (µg)	45	27	6%
Vitamina D (µg)	0	0	0%
Vitamina C (mg)	2,4	1,4	2%
Calcio (mg)	19	11	1%
Ferro (mg)	0,23	0,14	2%
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

Este produto não é padronizado sobre os valores nutricionais acima dados. Devido à natureza deste produto, a composição nutricional pode variar e, portanto, estes dados representam apenas valores médios típicos.

	FICHA DE INFORMAÇÃO TÉCNICA - TECHNICAL INFORMATION SHEET	DATA EMISSÃO ISSUANCE DATE 09/07/2019	CÓDIGO CODE FIT-160
	AÇAÍ + MORANGO BOWL SORBET DE AÇAÍ E MORANGO ACAI PETRUZ MOR27 SR CPCA AÇAÍ WITH STRAWBERRY SORBET	DATA DE REVISÃO REVIEW DATE 09/09/2025	REVISÃO Nº REVISION 11

Nutrition Facts			
1 servings per container			
Serving size		1/2 cup (100g)	
Amount per serving			
Calories		138	
			% Daily Value*
Total Fat	3 g	5%	
Saturated Fat	1 g	5%	
Trans Fat	0 g		
Cholesterol	0 mg	0%	
Sodium	21 mg	1%	
Total Carbohydrate	26 g	9%	
Dietary Fiber	1 g	6%	
Total Sugars	20 g		
Includes	18	g Added Sugars	32%
Protein	1 g		
Vitamin D	0 mcg	0%	
Calcium	19 mg	1%	
Iron	0 mg	1%	
Potassium	604 mg	13%	
*The %Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.			

	FICHA DE INFORMAÇÃO TÉCNICA - TECHNICAL INFORMATION SHEET	DATA EMISSÃO ISSUANCE DATE 09/07/2019	CÓDIGO CODE FIT-160
	AÇAÍ + MORANGO BOWL SORBET DE AÇAÍ E MORANGO ACAI PETRUZ MOR27 SR CPCA AÇAÍ WITH STRAWBERRY SORBET	DATA DE REVISÃO REVIEW DATE 09/09/2025	REVISÃO Nº REVISION 11

This product is not standardized on the nutritional values given above. Due to the nature of this product, the nutritional composition may vary and, therefore, these data represent only typical average values.

Durchschnittliche Nährwerte | Nutrition facts | Valori nutrizionali medi
| Gemiddelde voedingswaarden | Valeurs nutritionnelles moyennes | Datos
nutricionales promedio | Valores nutricionales médios

per pour pro por 100g			%DDR/RDDD *
Brennwert Calories Energia Energie Energie Valor energético Energia	140, 8 kcal		0,070381506
Fett Total Fat Grassi Vetten Matières grasses Grasas Lípidos	4 g		0,051500256
davon of which di cui waarvan dont de las cuales dos quais gesättigte Fettsäuren saturated fat acidi grassi saturi waarvan verzadigde vetzuren acides gras saturés saturadas saturados	1 g		0,0532253
Kohlenhydrate Total carbohydrate Carboidrati Koolhydraten Glucides Hidratos de carbono Hidratos de carbono	26 g		0,098815562
davon of which di cui waarvan dont de los cuales dos quais zucker sugars zuccheri suikers sucre azúcares açúcar	19 g		0,207486427
Eiweiß Protein Proteine Eiwitten Protéines Proteínas Proteínas	1 g		0,012041909
Salz Salt Sale Zout Sel Sal Sal	37 g		6,127508354
* % de la Dosis Diaria Recomendada (DDR). Dosis de Referencia de un adulto medio por día (8400 kJ/ 2000 kcal)/of the Recommended Daily Dose (RDD). Reference Dose of an average adult per day (8400 kJ / 2000 kcal)			

This product is not standardized on the nutritional values given above. Due to the nature of this product, the nutritional composition may vary and, therefore, these data represent only typical average values

REGISTRO DE ALTERAÇÃO / UPDATE RECORD:

Nº REVISÃO REVISION Nº	DATA REVISÃO REVIEW DATE	ALTERAÇÕES CHANGES	RESPONSÁVEL RESPONSIBLE
1	15/01/2021	Revisão Geral / General Review.	Anna Paula Barbosa
2	27/01/2021	Atualização nos padrões microbiológicos / Update on microbiological standards.	Anna Paula Barbosa
3	13/04/2021	Atualização nas informações sobre país de origem, alergênicos, pesticidas, geneticamente modificados, certificações e nos padrões microbiológicos / Updated information on country of origin,	Lucely Santos

	FICHA DE INFORMAÇÃO TÉCNICA - TECHNICAL INFORMATION SHEET	DATA EMISSÃO ISSUANCE DATE 09/07/2019	CÓDIGO CODE FIT-160
	AÇAÍ + MORANGO BOWL SORBET DE AÇAÍ E MORANGO ACAI PETRUZ MOR27 SR CPCA AÇAÍ WITH STRAWBERRY SORBET	DATA DE REVISÃO REVIEW DATE 09/09/2025	REVISÃO Nº REVISION 11

		allergens, pesticides, genetically modified, certifications and microbiological standards.	
4	02/12/2021	Atualização de padrões de Brix de 22- 27° para 24 -28° e de Sólidos Totais de 20 -22% para 28 - 32% / Updated Brix Patterns from 22- 27° to 24 -28° and Total Solids from 20 - 22% to 28 - 32%.	Anna Paula Barbosa
5	10/10/2022	Atualização da tabela nutricional de acordo com a RDC 429/2020 / Update of the nutritional table according to RDC 429/2020.	Marcos Brito
6	24/11/2022	Inserção da Tabela Nutricional no padrão europeu /Insertion of the Nutritional Table in the European standard	Isaias Araújo
7	22/02/2023	Alteração na descrição do produto, referência de alérgenos, referência de padrões microbiológicos, retirada de sólidos totais das análises físico químicas. / Change in the product description, allergen reference, reference of microbiological standards, removal of total solids from physical chemical analysis.	Kaira Larissa Carlos
8	25/05/2023	Ajuste na Tabela Nutricional/ Adjustment to the Nutritional Table	Isaias Araújo
9	17/07/2023	Atualização dos padrões microbiológicos / Update of microbiological standards	Isaias Araújo
10	28/05/2024	Ajuste na Tabela Nutricional/ Adjustment to the Nutritional Table	Mustafa Mert Koç
11	09/09/2025	Correção dos valores da Tabela nutricional./ Correction of the values in the nutritional table.	Suenne Sato