

**Título:** POLPA MISTA DE MORANGO, AMORA E FRAMBOESA

**Código:** FT. P. MAF. 048

## 1. DESCRIÇÃO

<b>Ingredientes</b>	Morango , amora e framboesa congeladas.
<b>Generalidades</b>	<p>A polpa de morango, amora e framboesa é um produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível do morango, amora e framboesa, através de processo tecnológico adequado.</p> <p>A polpa de morango, amora e framboesa deve ser obtida de frutas frescas, sãs e maduras com características físico - químicas e organolépticas do fruto.</p> <p>Não contém nenhum tipo de aditivo.</p> <p>100% DE POLPA</p>
<b>Advertência</b>	Não contém glúten.
<b>Processo</b>	Recebimento, inspeção, descongelamento, despulpamento, preparo, pasteurização, envase, congelamento, embalagem secundária e armazenamento congelado.

## 2. ESPECIFICAÇÕES

<b>Sensoriais</b>		
<b>Parâmetros</b>		
<b>Cor</b>	Vermelho bordô.	
<b>Aroma</b>	Próprio.	
<b>Sabor</b>	Próprio	
<b>Aspecto</b>	Homogêneo.	
<b>Físico-Químicas*</b>		
	<b>Mínimo</b>	<b>Máximo</b>
<b>Sólidos solúveis em Brix, a 20°C</b>	7,50	9,00
<b>pH</b>	2,50	4,00
<b>Padrão</b>	Ricaeli.	
<b>Defeitos</b>		
<b>Materiais estranhos</b>	Ausência.	
<b>Padrão</b>	RDC nº 14 de 28 de Março de 2014 – Anvisa.	
<b>Alergênicos</b>		
Produto isento de alergênicos.		
<b>Padrão</b>	RDC nº 26 de 02 de Julho de 2015 – ANVISA.	
<b>Microbiológicos</b>		
<b>Bolores e Leveduras</b>	Máx: 2,0x10 <sup>3</sup> UFC/g (com tratamento térmico)	
<b>Coliforme Fecal</b>	Máx: 1/g	
<b>Salmonella</b>	Ausência em 25g	
<b>Padrão</b>	Instrução Normativa nº49 de 26 de Setembro de 2018 – MAPA.	

\*Dados Físicos – Químicos sujeitos à variações durante a safra, devido à fatores climáticos.

**3. EMBALAGENS**

Códigos Internos	Embalagem
00280002	100g – saco de polietileno.
00280005	1,02kg – saco de polietileno.
00280004	10kg – saco de polietileno.

**4. PRAZO DE VALIDADE E CONSERVAÇÃO**

24 meses.  
Manter congelado à -18°C ou mais frio para armazenamento.  
Manter Congelado à -12 °C para transporte.  
Uma vez descongelado não congelar novamente.

**5. TRANSPORTE**

Transportar em veículo refrigerado.  
Proibido transportar no mesmo compartimento do veículo, substâncias que possam contaminar o produto.

**6. REGISTRO**

Ministério de Agricultura	SP – 001118-5.000028
Ministério da Saúde	Não aplicável.

**7. CÓDIGO DE BARRAS**

78973871 0092 7 – 100g.  
78973871 0240 2 – 1,02kg.  
78973871 0188 7 – 10kg.

**8. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL %VD**

Porção de 100g		%VD (*)
Valor Energético	45kcal = 189kJ	2
Carboidratos (g)	8,2	3
Proteínas (g)	1,2	2
Gorduras Totais(g)	0,8	1
Gorduras Saturadas(g)	0	0
Gorduras Trans (g)	0	**
Fibra Alimentar (g)	1,4	6
Sódio (mg)	0	0

Dados nutricionais obtidos através de literatura, conforme previsto na RDC nº360/2003.

\*%Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ.

Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

\*\*VD não estabelecido.

INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE FRUTAS RICAELI LTDA.	
Revisão nº	Descrição
09	Revisão na lista de ingredientes.
08	Inclusão de temperatura de transporte, informação ao descongelamento e Alteração do Código.
07	Alteração dos parâmetros de qualidade e atualização da legislação de polpa de fruta.
<b>Responsáveis</b>	
<b>Data da aprovação</b> 10/02/2020	
<b>Elaboração</b>	Talita da Silva Gomes Freitas
<b>Revisão</b>	Zoraide Cristina Souza Gutierrez
<b>Aprovação</b>	Elizabete Simohara Mingarelli

ESTE DOCUMENTO DISPENSA ASSINATURA, A APROVAÇÃO É FEITA ELETRONICAMENTE.

Mod. 02 – 30.09.11

CÓPIA NÃO CONTROLADA