

<p>POLPA ASSÉPTICA DE GOIABA BRIX 18-20 VARIEDADE PALUMA – PRODUTO 100% NATURAL</p>

DIVISÃO PUREA TROPICAL FOOD

Especificação Padrão

Descrição:	Polpa asséptica de Goiaba Brix 18 – 20
Brix 20°C:	18 – 20
Ratio:	11-25
pH:	3,60 – 4,20
Acidez (%)/100g:	0,8 -1,58
Densidade (g/cm³):	1,0 – 1,08
Consistência (Bostwick, cm/30sec):	4 – 16
% Polpa:	78 – 98
Cor:	Rosa, característica da variedade “paluma”
Conservantes:	Sem conservantes ou adição de açúcar.
Diluir Brix (°)-(Teste de consistência):	8,5
Refinação	0,5mm

Especificação Microbiológica

Contagem de Bactérias Totais (UFC/g)	Não detectado em 1,0g
Coliformes Totais (UFC/g)	Não detectado em 1,0g
Escherichia Coli (UFC/g)	Não detectado em 1,0g
Bolores e Leveduras (UFC/g)	Menos de 10,0 UFC/g
Salmonella Spp (25g)	Negativo

Embalagem/Especificação de armazenamento

Descrição	Bag Asséptico de 200 L e tambor revestido com saco plástico
Peso Líquido	220 Kg
Peso Bruto	235 Kg
Embarque Porto de Santos / Brasil	Container seco 20 ' com 80 tambores metálicos - 17,6 toneladas (líquido) Container seco 40 ' com 112 tambores metálicos – 24,6 toneladas (líquido).
Armazenamento	0 – 30 °C
Prazo de Validade	18 meses a partir da data de fabricação.

Histórico de Revisão

N° Revisão / Data	Alterações
R00 17/06/2016	Criação do documento

Elaboração	Aprovação
Elaine Cruz	Karen Christine Cabello
Analista Laboratório	Gerente da Gestão da Qualidade