

Registro no ministério da agricultura: SP-01855 00020-4

Este material deve ser produzido conforme as práticas correntes de fabricação de alimentos e deve estar de acordo com a legislação em vigor, quanto a sua composição e microbiologia.

01 – Descrição

Polpa ou purê de coco é o produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível do coco, através de processo tecnológico adequado, com teor mínimo de sólidos totais.

02 – Requisitos Gerais

O fornecedor deverá notificar a ICEFRUIT antes de realizar quaisquer mudanças no material que está sendo fornecido. Quanto à classificação do produto por lotes, um lote deve representar um segmento contínuo de produção, mas não exceder à produção de um dia, isto é, por batch, por turno ou por hora corrida.

03 – Especificações analíticas:

3.1 – Organolépticas:

Cor:	Branco
Sabor:	Levemente ácido.
Odor:	Próprio da fruta.

3.2 – Físico – químicos:

Densidade a 20°C	1,023 a 1,029
°Brix a 20° C	> 6,00
Acidez total em ácido cítrico (g.100g ⁻¹)	> 0,30
pH	4,0 a 4,8
Açúcares totais naturais do coco (g.100g ⁻¹)	< 15,0
Sólidos totais:	> 12,0

3.3 – Microbiológicas:

3.3.1 – Pasteurizado

Contagem Total de Bactérias	< 1000 UFC.g ⁻¹
Mofo e Leveduras	< 100 UFC.g ⁻¹
Coliformes Totais	ausente em 1g
E. Coli	ausente em 0,1g

04 – Modo de preparo para uso do consumidor:

Para Suco: uma parte de polpa (100g), duas partes de água ou leite e adoce a gosto. Bata no liquidificador.

05 – Aditivos, acidulantes, conservantes ou aromatizantes:

Ausentes.

06 – Embalagens

Tambores metálicos: revestidos internamente com dois sacos plásticos atóxico de polietileno. Peso líquido: 185,0kg.

Baldes plásticos: polietileno de alta densidade, peso líquido 9,5kg ou identificado no rótulo.

Sacos de polietileno: linear de baixa densidade, coloração transparente e com impressão a quatro cores, desenvolvido particularmente para cada produto, capacidade de 100 g. Coloca - se quatro unidades em saco plástico de polietileno linear de baixa densidade com impressão, capacidade para 400 g.

Saco de polietileno: de baixa densidade, coloração transparente e com impressão, coloca-se dez unidades de 100 g, capacidade de 1,0 kg.

Caixa de papelão: capacidade 20,0 kg, 12,0 kg ou 4,0 kg, com impressão em azul.

07 – Rotulagem

No rótulo do produto devem constar os seguintes dizeres:

Nome do Produto, nome do fabricante, data de fabricação, número lote ou batch, número do tambor ou balde, peso líquido, peso bruto, Informativos Nutricionais, código de barras e temperatura para estoque.

NOTA: Para cada tipo de embalagem, os dizeres de rotulagem são específicos.

08 – Transporte

Deve ser feito em caminhão, em temperatura de -15°C +/- 5.0°C.

Qualquer embalagem danificada que permitir o acesso de contaminantes deverá ser rejeitada no ato do recebimento. Não receber a carga, quando no ato da inspeção, for constatado descongelamento. Comunicar imediatamente ao Departamento Técnico da ICEFRUIT.

09 – Local de armazenamento

Câmara frigorífica à $-15^{\circ}\text{C} \pm 5.0^{\circ}\text{C}$.

10 – Tempo máximo de armazenagem:

Um ano, quando atendidas as condições de local de armazenagem. O tempo deve ser contado a partir da data de fabricação do produto.

Nota: Em caso dos padrões pré - estabelecidos estarem fora dos especificados, o material poderá ser recebido, aceito ou liberado quando autorizado e registrado pelo Controle da Qualidade.

Edição	Data	Revisão
00	01.08.2007	Emissão Inicial