

**Registro no ministério da agricultura: SP – 01855 0007- 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 cupuaçu é o produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível do cupuaçu (*Theobroma grandiflorum*), exceto semente, 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 e branco amarelado.
Sabor:	Levemente ácido.
Odor:	Próprio da fruta.

**3.2 – Físico – químicos:**

°Brix	> 9,0
% Acidez	0,20 a 0,30
pH	> 0,75
Açúcares totais (naturais) g.100g <sup>-1</sup>	10,0 a 19,0
Sólidos totais:	> 12,0

**3.3 – Microbiológicas:****3.3.1 – Pasteurizado:**

Contagem Total de Bactérias	< 1000 UFC/g
Mofos e Leveduras	< 100 UFC/g
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 – Local de venda**

Supermercados, Lanchonetes, restaurantes, Padarias, entre outros (embalagens de 100g e 400g). Indústrias (tambores e baldes).

**07 – 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.

**08 – 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.

**09 – Transporte**

Deve ser feito em caminhão, em temperatura de  $-15^{\circ}\text{C} \pm 5.0^{\circ}\text{C}$ .

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.

**10 – Local de armazenamento**

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

**11 – 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