

**Registro no ministério da agricultura: SP-01855 00016-6**

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 manga é o produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível da manga (*Mangífera indica*, L.), 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:	Amarelo
Sabor:	Doce, levemente ácido.
Odor:	Próprio da fruta.

#### 3.2 – Físico – químicos:

°Brix	> 11.0
% Acidez	> 0.32
pH	3.3 a 4.5
Açúcares totais (naturais) g.100g <sup>-1</sup>	< 17.0
Sólidos totais:	> 14.0

#### 3.3 – Microbiológicas:

##### 3.3.1 – Pasteurizado:

Contagem Total de Bactérias	< 1000 UFC. g <sup>-1</sup>
Mofos e Leveduras	< 100 UFC. g <sup>-1</sup>
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.

<b>Edição</b>	<b>Data</b>	<b>Revisão</b>
00	01.08.2007	Emissão Inicial