

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 (*Mangifera 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 ⁻¹ | < 17.0 |
| Sólidos totais: | > 14.0 |

3.3 – Microbiológicas:

3.3.1 – Pasteurizado:

| | |
|-----------------------------|-----------------------------|
| Contagem Total de Bactérias | < 1000 UFC. g ⁻¹ |
| Mofos 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 – 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 |