

## FICHA TÉCNICA

### Produto

### Suco de Abacaxi Polposo

Polpa de abacaxi é o produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível do abacaxi (*Ananas comosus*) através de processo tecnológico adequado, pasteurizado e congelado.

#### Características Físico-químicas

Características	Unidades	Limites	Métodos / Methods
Sólidos solúveis / Soluble Solids	Brix 20°C	Maior que 11,0	POP LAB VII [IAL <sup>(1)</sup> ]
Acidez total / Total Acidity (as Citric Acid)	g/100g	Maior que 0,30	POP LAB IV [IAL <sup>(1)</sup> ]
Ratio	brix/acidity	-	POP LAB V [IAL <sup>(1)</sup> ]
pH	pH	Maior que 3,50	[IAL <sup>(1)</sup> ]
Vitamina C/ Vitamin C	mg/100g	Maior que 20,00	POP LAB I [IAL <sup>(1)</sup> ]

#### Características Sensoriais

Limites de especificações	Resultados
Aparência / Appearance	Livre de defeitos tais como , insetos, partes de insetos e outros materiais estranhos.
Cor / Color	Do branco ao verde
Sabor – odor / Taste -Odour	Característico. Ácido. Aroma próprio. Sem indícios de fermentação nem odores ou sabores estranhos.
Aditivos / Additives	Ausente

#### Embalagem

Modelo	Peso	Temperatura de conservação
Tambor 180 kg (Pasteurizado)	Peso líquido: 180 kg Peso Bruto: 195 kg Pallet (04 tambores): 1,20 x 1,20	Temperatura de conservação: -18°C

#### Validade

1 (um) ano, conservado a -18C

#### Produção

Safra 2015/2016	Capacidade produtiva	Disponibilidade por safra
Durante todo o ano	500 ton	75 ton/mês