

## FICHA TÉCNICA

**Produto**

**Suco Clarificado de Abacaxi**

Suco clarificado de abacaxi é a bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível do abacaxi (Ananas comosus, var. Comosus), através de processo tecnológico adequado.

▪ **Características Físico-químicas**

Características	Unidades	Limites
Sólidos solúveis / Soluble Solids	Brix 20°C	Maior que 11,0
Acidez total / Total Acidity (as Citric Acid)	g/100g	Maior que 0,25
Ratio	brix/acidity	Maior que 18,00
pH	pH	-
Açúcares totais /Total Soluble Sugars	(g/100g)	Menor que 15,00

▪ **Características Sensoriais**

Limites de especificações	Resultados
Aparência / Appearance	Livre de defeitos tais como partículas flutuantes, ciscos, insetos, partes de insetos e outros materiais estranhos.
Cor / Color	Amarelo. Translúcido. Ouro.
Sabor – odor / Taste -Odour	Característico. Sabor Ácido, próprio. Aroma próprio. Sem indícios de fermentação nem odores ou sabores estranhos.
Aditivos / Additives	Ausentes

▪ **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	-18°C

▪ **Validade**

01 (um) ano, conservado a -18°C
---------------------------------

▪ **Produção**

Safra 2015/2016	Capacidade produtiva	Disponibilidade por safra
Julho a março	350 ton	50 ton/mês