

## FICHA TÉCNICA

### Produto

### Suco de Acerola Polposo

Polpa de acerola é o produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível da acerola (*Malpighia, spp.*) através de processo tecnológico adequado.

#### Características Físico-químicas

Características	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis / Soluble Solids	Brix 20°C	Maior que 5,5
Acidez total / Total Acidity (as Citric Acid)	g/100g	Maior que 0,80
Ratio	brix/acidity	3,5 - 10
pH	pH	Maior que 2,8
Vitamina C / Vitamin C	mg/100ml	Maior que 800

#### 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	Do amarelo ao vermelho
Sabor – odor / Taste -Odour	Característico. Ácido. Aroma próprio. Sem indícios de fermentação nem odores ou sabores estranhos.
Aditivos / Additives	Na polpa de acerola poderão ser adicionados corantes naturais para correção da cor

#### 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