

## FICHA TÉCNICA

**Produto**

**Suco de Manga Polposo**

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.

▪ **Características Físico-químicas**

Características	Unidade	Máximo
Sólidos solúveis / Soluble Solids	Brix 20°C	Maior que 11,0
Acidez total / Total Acidity (as Citric Acid)	g/100g	Maior que 0,32
Ratio	brix/acidity	-
pH	pH	3,3 – 4,5
Ácido Ascórbico	(mg/100mg)	-

▪ **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
Sabor – odor / Taste -Odour	Doce. Levemente ácido, próprio. Sem indícios de fermentação nem odores ou sabores estranhos. Aroma próprio.
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	Temperatura de conservação: -18°

▪ **Validade**

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

▪ **Produção**

Safra 2015/2016	Capacidade produtiva	Disponibilidade por safra
Janeiro a Maio	350 ton	50 ton/mês