

FICHA TÉCNICA

Produto

Suco de Melão Polposo

Polpa de melão é o produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível do melão (Cucumis melo, L.), através de processo tecnológico adequado.

▪ **Características Físico-químicas**

| Características | Mínimo | Máximo |
|---|--------------|----------------|
| Sólidos solúveis / Soluble Solids | Brix 20°C | Maior que 7,0 |
| Acidez total / Total Acidity (as Citric Acid) | g/100g | Maior que 0,13 |
| Ratio | brix/acidity | 39 - 70 |
| pH | pH | Maior que 4,5 |

▪ **Características Sensoriais**

| Límites de especificações | Resultados |
|-----------------------------|---|
| Aparência / Appearance | Livre de defeitos tais como partículas flutuantes, ciscos, insetos, partes de insetos e outros materiais estranhos. |
| Cor / Color | Variando do branco ao amarelado |
| Sabor – odor / Taste -Odour | Característico. Levemente ácido. 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 | Temperatura de conservação: -18° |

▪ **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 |