

FICHA TÉCNICA

Produto

Suco de Melancia Clarificado

Suco clarificado de melancia é o produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível da Melancia (*Citrullus Lanatus*), através de processo tecnológico de ultra filtração.

Características Físico-químicas

Características	Unidade	Limites de especificações
Sólidos solúveis / Soluble Solids	Brix 20°C	Maior que 7,5
Acidez total / Total Acidity (as Citric Acid)	g/100g	0,02 – 0,10
Ratio	brix/acidity	75 - 400
pH	pH	Abaixo de 6,0

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 incolor ao amarelo translúcido.
Sabor – odor / Taste -Odour	Característico. Adocicado com pouca acidez. 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°C
Bombona 20 kg (Pasteurizado)	Peso líquido: 20 kg Peso Bruto: 21 kg Pallet (32 bombonas): 1,20 x 1,20	Temperatura de conservação: -18°C

Validade

1 (um) ano, conservado a -18°C

Produção

Safra 2015/2016	Capacidade produtiva	Disponibilidade por safra
Julho a março	200 ton	25 ton/mês