

## FICHA TÉCNICA

**Produto**

**Suco de Melancia Polposo**

Polpa de melancia é o produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível da **Melancia** (*Citrullus lanatus*), através de processo tecnológico adequado.

▪ **Características Físico-químicas**

Características	Unidade	Limites de especificações
Sólidos solúveis / Soluble Solids	Brix 20°C	Maior que 8,0
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	Vermelho ao róseo
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

▪ **Validade**

1 (um) ano com temperatura de conservação de -18°C
--

▪ **Produção**

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