

## FICHA TÉCNICA

### Produto

### Suco de Goiaba Polposo

Polpa ou purê de goiaba é o produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível da goiaba (*Psidium guajava*, 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 7,0
Acidez total / Total Acidity (as Citric Acid)	g/100g	Maior que 0,40
Ratio	brix/acidity	-
pH	pH	3,5 – 4,2
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	Variando do branco ao vermelho
Sabor – odor / Taste -Odour	Característico. Levemente ácido. 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
Julho a março	350 ton	50 ton/mês