# CIVICINTIMOS DE FRUTOS DA CIONA DA BILIMA

# ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO

CONCENTRADO DE SUMO DE PÊRA CLARIFICADO

Form01 PS3 PJC Data: 17.11.2020

Revisão:08

#### 1. CÓDIGO

A0011011

#### 2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

- **2.1** SUMO DE PÊRA DE ORIGEM NACIONAL (ZONA OESTE) OBTIDO APÓS MOAGEM, PRENSAGEM, TRATAMENTO ENZIMÁTICO, CLARIFICAÇÃO, ULTRAFILTRAÇÃO E CONCENTRAÇÃO.
- 2.2 SEM AROMA.
- **2.3** DE ACORDO COM O CÓDIGO DE PRÁTICAS A.I.J.N.

#### 3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS<sup>1</sup>

OT OF MATORIZATION OF TOTAL ACTION OF THE PROPERTY OF THE PROP			
	CONTROLO ANALÍTICO	<b>E</b> SPECIFICAÇÕES	
BRIX º	20°C	70 - 71	
РH	ESCALA DE SORENSEN	3,5 - 4,8	
ACIDEZ %	% w/w pH 8,10 (Ác. Málico)	0,5 - 1,3	
TURBIDEZ (NTU)	11,5 °Brix	<5	
Cor % T	11,5 °Brix a 440nm	>30	
TRANSPARÊNCIA % T	11,5 °Brix a 625nm	>90	
AMIDO	TESTE DO IODO	NEGATIVO	
PECTINA	TESTE DO ÁLCOOL	NEGATIVO	

<sup>&</sup>lt;sup>1</sup> ou de acordo com as especificações do cliente

#### 4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ODOR	Cui Comovio A DÉDA
Sabor	Sui Generis a Pêra
ASPECTO	CLARO, SEM TURBIDEZ

#### 5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Controlo Microbiológico	<b>ESPECIFICAÇÕES</b>
CONTAGEM TOTAL	<150 ufc/mL
FUNGOS E LEVEDURAS	<100 ufc/mL
Coliformes	AUSENTE
PATULINA (SUMO RECONSTITUÍDO A 11.2ºBRIX )	<50 ppb

# 6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM E TRANSPORTE

- **6.1** FLEXITANQUES, CISTERNAS ISOTÉRMICAS E BIDONS
- 6.2 TEMPERATURA DE ARMAZENAGEM < 10°C.
- 6.3 Cada lote expedido deve ser devidamente identificado mencionando: Descrição do Produto, Quantidade, nº Lote Expedido, Cliente, Temperatura de Armazenagem e Data de Durabilidade Mínima.

#### 7. DATA DE DURABILIDADE MÍNIMA

18 MESES A TEMPERATURA INFERIOR A 10°C.

#### 8. LEGISLAÇÃO

SEM ADITIVOS OU PRODUTOS GENETICAMENTE MODIFICADOS (GMO); PESTICIDAS E METAIS PESADOS DE ACORDO COM O AIJN;

### 9. ALERGÉNEOS

SEM REFERÊNCIAS

# 10. FORMAS DE UTILIZAÇÃO/ CONSUMO

NÃO DESTINADO A CONSUMO DIRETO. UTILIZADO EM INDÚSTRIA DE CIDRAS, SUMOS E OUTROS.

Elaborado por:	Aprovado por:
DQSA	DQSA