

	<b>Especificação</b>	
	<b>Polpa Integral Asséptica de Manga Orgânica (Palmer)</b>	
<b>FTO ESP 0003</b>	Revisão: 03	Data da Revisão: 01-Mar-17
	Regulatório	Página 1 de 3

## 1. COMPOSIÇÃO

1.1. Matéria Prima: Manga Orgânica Palmer.

## 2. ARMAZENAGEM E MANUSEIO

- 2.1. Temperatura de Armazenamento: Manter em temperatura não superior a 27°C ou conforme estabelecido pelo processador desta matéria-prima.
- 2.2. Manuseio Geral: Manter hermeticamente fechado e livre de intempéries.
- 2.3. Controle: Aplica-se por lote.
- 2.4. Validade: 18 meses ou conforme garantia do processador.
- 2.5. Perigo: Não apresenta riscos nas condições normais de processo.
- 2.6. Se houver contato significativo com o olho lavar com água corrente por 15 minutos e/ou procurar atendimento médico.

## 3. REQUISITO GERAL

- 3.1. Metais Pesados: Atende à portaria 685 de 27 de agosto de 1998, parcialmente revogada pela Resolução- RDC No - 42, de 29 de agosto de 2013.
- 3.2. Adição de Aditivos: Não contém corante, sabor artificial ou conservante.
- 3.3. Irradiação: Não sofre nenhum tipo de irradiação.
- 3.4. Tratamento: Pasteurização.

## 4. STATUS GMO

- 4.1. GMO: Esse produto não é geneticamente modificado (OGM free)

## 5. ESPECIFICAÇÕES

5.1. Especificações Físico-Químicas

Requisito	Unidade	Padrão Desejado	
		Mínimo	Máximo
pH	-	3,6	4,2
Sólidos solúveis	°Brix	16,0	18,0
Acidez (g/1000g)	g/1000g	0,30	0,70
Ratio	-	20	54
Sólidos totais	%	88	98
Consistência – Bostwick	-	4	20
Densidade	g/ml	1,02	1,06

	<b>Especificação</b>	
	<b>Polpa Integral Asséptica de Manga Orgânica (Palmer)</b>	
<b>FTO ESP 0003</b>	Revisão: 03	Data da Revisão: 01-Mar-17
	Regulatório	Página 2 de 3

#### 5.2. Especificações Sensoriais

Requisito	Unidade	Padrão Desejado	
		Mínimo	Máximo
Cor	-	Característico	-
Olfato	-	Característico	-
Sabor	-	Característico	-

#### 5.3. Especificações Microbiológicas

Requisito	Unidade	Padrão Desejado	
		Mínimo	Máximo
Bolores e Leveduras **	UFC/g	-	$2 \times 10^3$
Coliformes a 45°C *	UFC/g	-	$10^2$
Salmonella *	Ausente / 25g	-	-


**NOTA:** \* Conforme parâmetros da ANVISA RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001.

\*\* Conforme Parâmetros do MAPA IN nº 01, de 07 de janeiro de 2000.

#### 5.4. Tabela Nutricional

<b>Informação Nutricional</b>		
<b>Porção de 100 g</b>		
Quantidade por porção		%VD*
Valor Calórico	48 Kcal = 202 kJ	2
Carboidratos	12,5 g	4
Proteínas	0 g	0
Gorduras totais	0 g	0
Gordura saturada	0 g	**
Gordura trans	0 g	**
Fibra alimentar	1 g	4
Sódio	6,7 mg	0

\*Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 Kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. \*\* %VD não estabelecido.

	<b>Especificação</b>	
	<b>Polpa Integral Asséptica de Manga Orgânica (Palmer)</b>	
<b>FTO ESP 0003</b>	Revisão: 03	Data da Revisão: 01-Mar-17
	Regulatório	Página 3 de 3

## 6. ALERGÊNICOS

O produto não contém substâncias alergênicas de acordo com Resolução RDC Nº 26 DE 02/07/2015 (ANVISA), conforme tabela abaixo.

Ingredientes referidos no artigo 6(3a), (10) e (11) anexo (IIIa)	Contém (Sim/Não)
Cereais contendo glúten (i.e. trigo, centeio, cevada, aveia e derivados de trigo, kamut ou outras substâncias híbridas) e produtos derivados.	Não
Crustáceos e produtos derivados	Não
Ovos e produtos derivados.	Não
Amendoim e produtos derivados.	Não
Peixes e produtos derivados.	Não
Soja e produtos derivados.	Não
Leite e produtos derivados (incluindo lactose)	Não
Amêndoas ( <i>Amygdalus communis L.</i> ), Avelã ( <i>Corylus avellana</i> ), Noz ( <i>Juglans regia</i> ), Castanha de caju ( <i>Anacardium occidentale</i> ), Nogueira ( <i>Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch</i> ), Noz do Brasil ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), Pistache nut ( <i>Pistacia vera</i> ), Noz de Macadamia ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e produtos derivados.	Não
Aipo e produtos derivados.	Não
Mostarda e produtos derivados.	Não
Gergelim e produtos derivados.	Não
Dióxido de enxofre e concentrações de sulfito mais que 10 mg/kg ou 10 mg/litro expresso em SO <sub>2</sub> .	Não
Látex natural	Não

## 7. EMBALAGEM / PESO

Descrição	Unidade	Peso Líquido
Tambor Metálico + Bag Asséptico	Kg	200 a 210