

	ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO PULPA DE AÇAÍ MÉDIO 1,02 kg POLPANORTE	Código: FTNC0045 Página 1 de 3 Revisión:05
---	--	---

GENERAL

Producto obtenido a partir de fruta fresca y madura mediante un proceso tecnológico adecuado, siguiendo Buenas Prácticas de Manufactura.

Origen: Industria brasileña.

Producto pasteurizado.

Registro de producto en MAPA nº PA-000795-0.000005.

CERTIFICACIONES

No aplicable.

INGREDIENTES

Açaí y agua. **SIN GLUTEN.**

FINALIDAD DE USO

Elaboración de jugos, bebidas lácteas, mermeladas, dulces, helados, etc.

MÉTODO DE PREPARACIÓN

Por cada parte de pulpa, añadir dos partes de agua. Licuar. Sugerencia de presentación: endulzar al gusto.

FECHA DE EXPIRACIÓN

24 meses después de la fecha de fabricación, si se mantiene la temperatura de congelación (por debajo de -18°C).

ENVASE PRIMARIO:

Especificação do material da embalagem primária:

Paquete de polietileno.

Dimensiones del embalaje: 200 mm x 120 mm x 60 mm (largo x ancho x alto)

Número de artículo comercial global - Código EAN 13 – 7898181471039.

Peso neto: 1,02 kg.

EMBALAJE SECUNDARIO:

Especificación del material de embalaje secundario:

Bolsa de rafia.

Número de artículo comercial global - Código DUN 14 – 17898181471040.

Peso neto: 40,8 kg (40 unidades de 1,02 kg).

FECHA DE CADUCIDAD E IDENTIFICACIÓN DEL NÚMERO DE LOTE

Embalaje primario

La fecha de caducidad y el número de lote están impresos en el embalaje primario, como se muestra en el siguiente ejemplo:

Validez ►	VAL:DD/MMM/AA
Lote ►	L: 2301001

*Información representativa

Donde las fechas se expresan como Día/Mes/Año (DD/MMM/AA).

Embalaje secundario La identificación de la Fecha de Caducidad y del Número de Lote sigue el sistema utilizado para el envasado primario.

L. ZEPPONE IND. E COM. DE ALIMENTOS LTDA
Av. Joaquim Pereira de Queiroz, 3397 – Bairro Cajueiro
Benevides - Pará - Brasil.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL			
Porciones por paquete: aproximadamente 20			
Tamaño de la porción: 50 g (4 cucharadas)			
	100 g	50 g	%VD*
Valor energético (kcal)	132	66	3
Carbohidratos (g)	18	9	3
Azúcares totales (g)	0	0	
Azúcares añadidos (g)	0	0	0
Proteínas (g)	1	0,5	1
Grasas totales (g)	6	3	5
Grasas saturadas (g)	1	0,5	3
Grasas trans (g)	0	0	0
Fibra dietética (g)	2	1	4
Sodio (mg)	18	9	1
*Porcentaje de valores diarios aportados por la ración.			

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: Pulpa homogénea, libre de impurezas.

Color: Violeta violáceo.

Sabor: Característico de la fruta.

Aroma: Característico de la fruta.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Análisis	Especificación
Mohos y levaduras/g	<10 ³
E. coli/g	<10
<i>Salmonella</i> /25g	Ausente
Listeria monocytogenes/g ou ml	Ausente

IN n°37/2018, RDC n°724/2022 e IN n°161/2022.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y QUÍMICAS

Análisis	Especificación	
	Mín.	Máx.
Sólidos solubles en °Brix a 20 °C	2,00	10,00
Sólidos totales (g/100 g)	12,00	14,00
Acidez total expresada como ácido cítrico (g/100 g)	-	3,20
Azúcares naturales totales (g/100 g)	-	6,00
pH	4,00	6,2
Proteínas (g/100 g)	7,00	-
Polifenoles totales (g/100 g)	1,80	-
Antocianinas (g/100 g)	0,44	-

ANÁLISIS MACROSCÓPICOS Y MICROSCÓPICOS

Análisis	Especificación
Arena o ceniza insoluble en ácidos (%)	<1,50
Ácaros muertos (unidades)	<5

RDC N°623/2022.

CONTAMINANTES INORGÁNICOS

Análisis	Especificación
Arsénico (mg/kg)	<0,02
Perclorato (mg/kg)	<0,05
Plomo (mg/kg)	<0,10
Cadmio (mg/kg)	<0,05
Cobre (mg/kg)	<10,00
Selenio (mg/kg)	<0,30
Zinc (mg/kg)	<100,00

RDC N°722/2022 e IN N°160/2022.

ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

Este producto se conserva en una cámara frigorífica a -18 °C o inferior.

Debe almacenarse y venderse congelado a -18 °C o inferior.

Consérvese en el congelador a la temperatura indicada (-18 °C o inferior).

Una vez descongelado, no lo vuelva a congelar.

MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN

Transporte en camiones refrigerados a -18°C o menos, protegido de olores fuertes, suciedad y plagas, para garantizar la calidad del producto.