

		FICHA TÉCNICA	Data de FAB: 24/04/2020 Data de VAL: 24/04/2021
Descrição do Material		Polpa de Cajá <i>In Natura</i>	
Código do Material		2009904	
ANÁLISE Vida Útil Avarias na Embalagem Laudo Aparência PH °Brix Acidez	MÉTODO Visual Peagmetro Refratométrico Titulação COR: amarelo; SABOR: ácido; AROMA: próprio	ESPECIFICAÇÃO 12 meses mín. Ausência / Presença Ausência / Presença Massa sem semente 2,7...2,85 8,3...8,3 1,10...1,11	
*DEFINIÇÃO: A polpa de Cajá é o produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível do cajá (<i>Spodias lutea</i>, L.), através de processo tecnológico adequados, com teor mínimo de sólidos totais. As análises de acidez titulável (AT), pH e sólidos solúveis (SS) foram realizadas na polpa sem diluição e após o seu descongelamento. A determinação de AT (% de ácido cítrico) foi realizada por titulação com solução de NaOH 0,1 N, utilizando como indicador a fenolftaleína. A polpa de Cajá obedece aos Padrões de Identidade e Qualidade fixados para polpa de Cajá segundo o anexo XIV da Instrução Normativa nº 01, de 7 de Janeiro de 2000. OBS: Sem conservantes.			

	Elaboração	Aprovação
Nome	Lilian Borges da Silva CRQ 07301614	Jaime Vieira Ventura
Setor	QUALIDADE	COMERCIAL
Visto	<i>Lilian Borges da Silva</i>	

Concordância do Fornecedor		
Empresa:		Data: 24/04/2020
Quantidade:		Visto:
Quantidade de Tambores:		