

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA**
**CEM-733.233-GQ: CEREJAS AO MARASQUINO COM TALO 2 kg**
**COMPOSIÇÃO**

Cerejas, xarope de açúcar, acidulante: ácido cítrico (INS 330), conservante: Sorbato de potássio (INS 202), aroma artificial de cereja (746), corante: Vermelho 40 (INS 129) e Vermelho Bordeaux (INS123).

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

PARÂMETROS	VAL. NORMAIS
Textura	Firme
Cor	Vermelha
Odor	Característico
Sabor	Característico

**CARACTERÍSTICO FÍSICO - QUÍMICO**

PARÂMETROS	VAL. NORMAIS
*Porcentagem de sólidos ( °BRIX )	60 - 65
*Acidez ( ML de NaOH 0,1 N em 10 g. )	Máx. 3,5
*pH	3,5 - 4,5
*Umidade %	Máx. 25
*Quantidade em 100g (un.)	20 - 40
* Fragmento de caroço (u/kg)	Máx. 3
* Caroço (u/kg)	Máx. 3
* Inteira com semente %	Máx. 5
**Metais Pesados (como Pb em ppm)	< 3
**Chumbo ( ppm )	< 2
**Arsênico (ppm)	< 1
**Cobre (ppm)	< 10
**Cadmio (mg / kg)	Máx. 0,05
**Sulfito (mg / kg)	Máx.10

**\*METODOLOGIA ANALÍTICA LABORATÓRIO PRÓPRIO**

Normas Analíticas Instituto AdolfoLutz, Vol. 1, Métodos Químicos e Físicos para Análise de Alimentos, pag. 13 item 3.5 Sólidos drenados com relação ao peso total; pag. 11 item 3.3, a, b, c – Características Organolépticas; pag 181 – item 13.6.1 Grau Brix; pag. 26 - item 4.7.1 e pag. 25 - item 4.7 Determinação de acidez por titulação; pag. 27 - item 4.7.2 Determinação Eletrométrica do pH; pag. 21, 22 - item 4.5 e 4.5.1 Perda por dessecação – umidade.

**\*\*METODOLOGIA ANALITICA LABORATÓRIO EXTERNO**

Centro Tecnológico de Análises de Alimentos – CETAL S/C Ltda. – Certificado de Acreditação N° CRL 0221. Certificação anual.

**De acordo com RDC nº 42, de 29/08/2013.**

**Metais Pesados:** MTFQ-002 rev.11: 1) Shimadzu. Analyses. C 180-E059A, p. 108-109, 2003. 2) INSTITUTO ADOLFOLUTZ, Métodos físico-químicos para análise de alimentos, 4ª edição, 2005, p. 735-754.

**Chumbo, Arsênico, Cobre:** MTFQ-003 rev.08:1)Shimadzu. Analysis Guidebook, Food Product Analyses. C 180-E059A, p. 108-109, 2003 2) INSTITUTO ADOLFO LUTZ, Métodos físico – químicos para análise de alimentos, 4ª edição, 2005, p 735 – 754.

**Cadmio:** MTFQ-003 rev.10.

**Sulfito:** FQ-068: Brasil, Ministério de agricultura, pecuária e abastecimento. Instrução normativa nº 24, de 08 de setembro de 2005. Anexo - manual operacional de bebidas e vinagres. Instituto Adolfo Lutz Normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos Químicos e Físicos para análises de alimentos. São Paulo: IMESP, 3 Ed., 1985. 050/IV pg. 143. Delwiche, S. (ed). Official Methods of analysis of AOAC Internacional. 18th ed. Gaithersburg: AOAC, 2006 Chap. 47, OfficialMethod 990.28 (47.3.43) p. 29-31

**DECLARAÇÃO DE ALERGENICOS**

Dióxido de enxofre e Sulfitos em concentrações iguais ou inferiores a 10mg/Kg ou 10mg/l expressos em SO<sub>2</sub>, não é considerado alergênico, conforme lista de alergênicos.

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

PARAMETROS	VAL. NORMAIS
Coliforme á 45°C ( UFC / g )	< 1 x 10 <sup>1</sup> (VMP)

Salmonellaspp P/A	P/A Ausência em 25g
Mofos/bolores e Leveduras (UFC/g)	$< 1 \times 10^2$ (VMP)
UFC/g = Unidade formadora de colônias por grama.	
VMP = Valor máximo permitido	
P/A = Presença/Ausência	

**METODOLOGIA ANALITICA LABORATORIO EXTERNO**

Centro Tecnológico de Análises de Alimentos – CETAL S/C Ltda. – Certificado de Acreditação N° CRL 0221. Certificação a cada 90 dias.

**De acordo com RDC 12 de 02/01/01.**

**Coliforme 45°:** MB-014: ver. 06 APHA Compendium of methods for the microbiological of of foods. Chapter 8.4<sup>th</sup> ed. 2001.

**Salmonella spp:** MB-006: ver.08 APHA Compendium of methods for the microbiological of of foods. Chapter 37.4<sup>th</sup> ed. 2001. AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. Subchapter 9. 19<sup>th</sup> ed. 2012.

**Mofos e leveduras:** MB-010: ver.07 APHA Compendium of methods for the microbiological of of foods. Chapter 20.4<sup>th</sup> ed. 2001.

**MICROSCOPIA**

Parâmetros	Valores Normais
Fragmentos de insetos	10 em 100g
Fragmentos de pelos roedores	1 em 100g
Cinzas insolúveis em ácidos / areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido

**METODOLOGIA ANALITICA LABORATORIO EXTERNO**

Centro Tecnológico de Análises de Alimentos – CETAL S/C Ltda. – Certificado de Acreditação N° CRL 0221. Certificação anual.

**De acordo com RDC nº 14, de 31/03/2013.**

**Fragmentos de insetos:** Metodologia analítica AOAC 945.77 (16.10.02).

**Cinzas insolúveis em ácidos:** Método físico químico FQ – 074.

**CONTAMINANTES FÍSICOS**

PARÂMETROS	VAL. NORMAIS
* Partículas metálicas	Ausência
* Partículas estranhas	Ausência
* Controle Visual	

**INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS**

Porção de 20 g ou 3 unidades	(*) % VD
Valor energético (kcal)	52 kcal= 221 kj 3%
Carboidratos	13 g 4%
Proteína	0 g 0%
Gorduras Totais	0 g 0%
Gorduras Saturadas	0 g **
Gorduras Trans	0 g 0%
Fibra Alimentar	0 g 0%
Sódio	10 g 1%

**Não contem glúten**

(\*)% Valores diários de referencia com base em una dieta de 2.000 Calorias o 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

\*\*VD não estabelecido.

Laboratório Externo: ITAL – Instituto de Tecnologia de Alimentos. Certificado anual

**METODOLOGIA NUTRICIONAL**
**Fibra dietética total**

MA-CQ.75 basado: Horwitz,W. (Ed.) Official methods of analysis of AOAC International. 18 th ed., Gaithersburg, Maryland, 2005. Current through Revision 1, 2006. Cap.45, met. 985.29, pg 97-98.

Prosky, L.; ASP, N-G; Furda, I.; Devries, J.W.; Schweizer, T.F. & Harland, B.F. Determination of total dietary fiber in foods, food products and total diets: Interlaboratorial Study. Journal of the Association Official Analytical Chemists, Arlington, v.67, n.6, p.1044-1052, 1984.

**Calorias**

Kalli, A.. Manual Básico de Nutrição. São Paulo: Instituto de Saúde, 1975.

Passmore, R., Nicol, B.M.; RAO, M.N. Manual Sobre Necessidades Nutricionais Del Hombre. Ginebre: O.M.S., 1975. ( Série de Monografia ).

United States Department of Agriculture. Composition of Foods. Agriculture Handbook Nº 8, Washington, USDA, 1963.

#### **Açúcares por Cromatografia neto (HPLC)**

MA-CQ.145 baseado: Burgner, E.; Feinberg, M. Determination of mono-and disaccharides in foods by interlaboratory study: Quantitation of Bias components for liquid chromatography. Journal of AOAC International, v. 75, n. 3, p. 443-464, 1992.

#### **Fibradietéticainsolúvel**

MA-CQ.029 baseado: Horwitz,W. (Ed.) Official methods of analysis of the Association Official Analytical Chemists. 18<sup>th</sup> ed., Gaithersburg, Maryland: AOAC, 2005. Current through Revision 1, 2006. Cap.32, met. 991.43, pg 7-10.

Prosky, L.; ASP, N-G; Furda, I.; Devries, J.W.; Scheweizer. Determination of insoluble and soluble dietary fibers in foods and food products Journal of the Association Official Analytical Chemists International, v.75, n.2; pg. 360-367, 1992

#### **Lípideos totais**

MA-CQ.022 baseado: Zenebon, Odair; Pascuet, NeusSadocco ( Coord.). Métodos Físicos Químicos para análise de alimentos. 4 ed. Brasília: Ministério da Saúde /ANVISA; São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2005. Cap.4, met. 034B, p 119.

#### **Cinzas**

MA-CQ.015 baseado: Horwitz,W. (Ed.) Official methods of analysis of the Association Official Analytical Chemists. 18<sup>th</sup> ed., Gaithersburg, Maryland: AOAC, 2005. Current through Revision 1, 2006. Cap.37, met. 940.26, pg 7.

#### **Proteínas**

MA-CQ.315 baseado: Horwitz,W. (Ed.) Official methods of analysis of the Association Official Analytical Chemists. 18<sup>th</sup> ed., Gaithersburg, Maryland: AOAC, 2005. Current through Revision 1, 2006. Cap.37, met. 920.152, pg 10.

#### **Umidade voláteis**

MA-CQ.024 baseado: Horwitz,W. (Ed.) Official methods of analysis of the Association Official Analytical Chemists. 18<sup>th</sup> ed., Gaithersburg, Maryland: AOAC, 2005. Current through Revision 1, 2006. Cap.37, met. 934.06, pg 4.

#### **Colesterol**

MA-CQ.181 baseado: Saldanha, T.Mazalli, M.R.; Bragagnolo, N. Avaliação comparativa entre dois métodos para determinação do colesterol em carnes e leite. Ciência e Tecnologia de Alimentos, Campinas, v.24,n. 1, pg. 109-113, 2004.

Schmarr, H.; Gross, H. B; Shibamoto, T. Analysis of polar cholesterol oxidation products: evaluation of a newmethod involving transesterification, solid phase extraction, and gás chromatography. J. Agric. FoodChem. 44, p. 512-517, 1996.

#### **Sódio**

MA-CQ001 baseado: MA-CQ. 024 baseado: Horwitz,W. (Ed.) Official methods of analysis of the Association Official Analytical Chemists. 18<sup>th</sup> ed., Gaithersburg, Maryland: AOAC, 2005. Current through Revision 3, 2010. Cap.50, met. 985.35 e 984.27, pg 15-18.

**VALIDADE: 24 meses**

**UTILIZAÇÃO APÓS ABERTO**

Após aberto transferir para um recipiente com tampa. Consumir em 15 dias.

**APRESENTAÇÃO DA EMBALAGEM**

Lata com 4 kg, peso drenado 2 kg

Embalagem primaria: Lata para extrato – Litografada.

Verniz interno: 1° Camada: Verniz Epóxi Fenólico S/D 2° Camada: Verniz Epóxi Fenólico Dourado C/S

Verniz Externo: Verniz de acabamento acrílico

Dimensões da lata 4 kg: Altura 22,6 cm, diâmetro 15,5 cm, área 188,68 cm<sup>2</sup>.

Caixa com 24 kg (6 latas x 4 kg)

Embalagem secundaria: Caixa de papelão ondulado fechada com fita adesiva, contendo informações sobre a descrição do produto tais como numero do lote, fabricação, vencimento e armazenamento.

Dimensões da caixa 24 kg: Altura 19 cm, comprimento 49 cm, largura 17,8 cm.

**ARMAZENAMENTO**

Em local limpo seco e fresco em condições atmosféricas normais, temperatura ambiente ideal 20 a 25°C. Manter longe de contaminantes químicos, longe do chão e de paredes. Armazenamento unitário máx. 02 latas em prateleiras, ou pallets de empilhamento máximo de 06 caixas.

Pallet PBR Dimensões: Largura 1,20m x Comprimento 1,00m x Altura 0,14m /30 kg.

Empilhamento caixa 24 kg: 6un/alt. x 7un/lastro = 42 Caixas /1008 Kg / PT 1038 kg, vão necessário 1,60 m.

#### CONCLUSÃO

Trata-se de Cerejas ao Marasquino que atende a legislação em vigor quanto ao exame realizado.

Registro: Portaria SVS / MS n º 326 de 30/07/1997- Adequado para consumo humano.