

**BELLA PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA – FILIAL / JUNDIAÍ
ETP – ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTOS**

ETP-0008-2017
PÊSSEGO

DATA DA VERSÃO
01/02/2017

VERSÃO:
02/2017

PAG.
1/4

PREPARADO DE PÊSSEGO

DATA
01/02/2017

PRODUTO: Preparado de Pêssego.
MARCA: Sweet Fruit.
EMBALAGENS/PESO: Pote (1,02 Kg); Balde (4,1 Kg).
MATERIAL DA EMBALAGEM: Polipropileno copolímero atóxico, cor branca.
TEMPERATURA DE ARMAZENAGEM: AMBIENTE em local coberto e abrigado do sol.
SHELF LIFE: 1 ANO.

Ingredientes: Pêssego (in natura); açúcar cristal; espessante goma xantana; conservante sorbato de potássio; amido de milho; essência de pêssego idêntico ao natural; acidulante ácido cítrico e ácido tartárico. Não contém glúten.

Produto deverá ser conservado em estoque sem umidade; aquecimento atendendo os padrões de higiene e estocagem para produtos alimentícios.

Após aberto deverá ser consumido imediatamente e manter sob refrigeração 0 a + 5° C.

OBS: Caso utilize rotulagem própria deverá ser aprovado pela Bella antes do uso.

QUALQUER DÚVIDA LIGUE PARA: + 55 (11) 4525-9227 - QUALIDADE

1. OBJETIVO:

O preparado de frutas pêssego é um produto não fermentado e diluído, devendo ter as concentrações e especificações abaixo garantindo a qualidade e o sabor característico da fruta.

APROVAÇÃO DIRETORIA:
NOME: FABIO O. TROMBELLA
DATA: 16/05/2016
DIRETORIA

APROVAÇÃO QUALIDADE:
NOME: JAQUELINE BARBOZA
DATA: 16/05/2016
TÉCNICA QUÍMICA CRQ: 4ª Região

BELLA PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA – FILIAL / JUNDIAÍ
ETP – ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTOS

ETP-0008-2017
PÊSSEGO

DATA DA VERSÃO
01/02/2017

VERSÃO:
02/2017

PAG.
2/4

PREPARADO DE PÊSSEGO

DATA
01/02/2017

2. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO PRODUTO:

ESPECIFICAÇÃO	MÍNIMO	UNIDADE
Teor de Sólidos Totais Solúveis ° Brix	43	° Brix % m/m
Índice de acidez Total Titulável	0,40	g/mL
Densidade	1,15	g/cm ³
pH	3,50	pH
Cor	-	Característico
Odor	-	Característico
Sabor	-	Característico
Textura	-	Característico
Salmonella	Ausente	C/g
Coliformes Fecais a 45° C	0	C/g
Bolores	0	C/g
Leveduras	0	C/g

APROVAÇÃO DIRETORIA:
NOME: FABIO O. TROMBELLA
DATA: 16/05/2016
DIRETORIA

APROVAÇÃO QUALIDADE:
NOME: JAQUELINE BARBOZA
DATA: 16/05/2016
TÉCNICA QUÍMICA CRQ: 4ª Região

BELLA PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA – FILIAL / JUNDIAÍ
ETP – ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTOS

ETP-0008-2017
PÊSSEGO

DATA DA VERSÃO
01/02/2017

VERSÃO:
02/2017

PAG.
3/4

PREPARADO DE PÊSSEGO

DATA
01/02/2017

3. TABELA DE INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 20 g (1 colheres de sopa)		
Quantidade por Porção		% VD(*)
Valor Energético	73 kcal = 307 kJ	4
Carboidratos	9.5 g	3
Proteínas	0 g	0
Gorduras Totais	0 g	0
Gorduras Saturadas	0 g	0
Gorduras Trans	0 g	XXX
Fibras Alimentares	0 g	1
Sódio	9.9 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

APROVAÇÃO DIRETORIA:
NOME: FABIO O. TROMBELLA
DATA: 16/05/2016
DIRETORIA

APROVAÇÃO QUALIDADE:
NOME: JAQUELINE BARBOZA
DATA: 16/05/2016
TÉCNICA QUÍMICA CRQ: 4ª Região

**BELLA PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA – FILIAL / JUNDIAÍ
ETP – ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTOS**

ETP-0008-2017
PÊSSEGO

DATA DA VERSÃO
01/02/2017

VERSÃO:
02/2017

PAG.
4/4

PREPARADO DE PÊSSEGO

DATA
01/02/2017

4. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater – 21a Edição.
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001 (Brasil, 2001). Define padrões microbiológicos para cada alimento.

Instrução Normativa nº1, de 07 de janeiro de 2000 (Brasil, 2000. Padrões e especificações para polpas de frutas.

Downes, F. P. & ITO, K (Eds.). 2001a. *Compendium of methods for the microbiological examination of foods, 4 th ed. American Public Health Association, Washington, D.C.*

HORWITZ, W. (ed.). *Official Methods of Analysis of AOAC International, 18th Ed.* Gaithersburg, Maryland: AOAC International, 2005.

RESOLUÇÃO - RDC Nº 26, DE 02 DE JULHO DE 2015.

RESOLUÇÃO – RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002.

APROVAÇÃO DIRETORIA:
NOME: FABIO O. TROMBELLA
DATA: 16/05/2016
DIRETORIA

APROVAÇÃO QUALIDADE:
NOME: JAQUELINE BARBOZA
DATA: 16/05/2016
TÉCNICA QUÍMICA CRQ: 4ª Região