

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

ETP-0006-2016  
ABÓBORA COM COCO

DATA DA VERSÃO  
27/09/2017

VERSÃO:  
03/2017

PAG.  
1/4

**PREPARADO DE ABÓBORA COM COCO**

DATA  
27/09/2017

PRODUTO: Preparado de Abóbora com Coco.  
MARCA: Sweet Fruit.  
EMBALAGENS/PESO: Pote branco (1,2 Kg); Balde (4,7 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: Abóbora (in natura), açúcar cristal, conservante sorbato de potássio; canela; coco e acidulante 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 Abóbora com Coco 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: 27/09/2017  
DIRETORIA

APROVAÇÃO QUALIDADE:  
NOME: ANA CAROLINA DA SILVA LIMA  
DATA: 27/09/2017  
TÉCNICA QUÍMICA CRQ: 4ª Região

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

ETP-0006-2016  
ABÓBORA COM COCO

DATA DA VERSÃO  
27/09/2017

VERSÃO:  
03/2017

PAG.  
2/4

PREPARADO DE ABÓBORA COM COCO

DATA  
27/09/2017

**2. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO PRODUTO:**

| <b>ESPECIFICAÇÃO</b>                      | <b>MÍNIMO</b> | <b>UNIDADE</b>    |
|---|---------------|-------------------|
| Teor de Sólidos Totais Solúveis °<br>Brix | 55            | ° Brix % m/m      |
| Índice de acidez Total Titulável          | 0,5           | g/mL              |
| Densidade                                 | 1,15          | g/cm <sup>3</sup> |
| pH  | 3,7           | 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: 27/09/2017  
DIRETORIA

APROVAÇÃO QUALIDADE:  
NOME: ANA CAROLINA DA SILVA LIMA  
DATA: 27/09/2017  
TÉCNICA QUÍMICA CRQ: 4ª Região

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

ETP-0006-2016  
ABÓBORA COM COCO

DATA DA VERSÃO  
27/09/2017

VERSÃO:  
03/2017

PAG.  
3/4

PREPARADO DE ABÓBORA COM COCO

DATA  
27/09/2017

**3. TABELA DE INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS:**

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL  |                  |         |
|---|------------------|---------|
| Porção de 20 g (1 colher de sopa)   |                  |         |
| Quantidade por Porção   |                  | % VD(*) |
| Valor Energético  | 60 kcal = 252 kJ | 3       |
| Carboidratos  | 15 g             | 5       |
| Proteínas   | 0 g              | 0       |
| Gorduras Totais   | 0 g              | 0       |
| Gorduras Saturadas  | 0 g              | 0       |
| Gorduras Trans  | 0 g              | XXX     |
| Fibras Alimentares  | 0 g              | 0       |
| Sódio   | 7.7 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 |                  |         |

APROVAÇÃO DIRETORIA:  
NOME: FABIO O. TROMBELLA  
DATA: 27/09/2017  
DIRETORIA

APROVAÇÃO QUALIDADE:  
NOME: ANA CAROLINA DA SILVA LIMA  
DATA: 27/09/2017  
TÉCNICA QUÍMICA CRQ: 4ª Região

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

ETP-0006-2016  
ABÓBORA COM COCO

DATA DA VERSÃO  
27/09/2017

VERSÃO:  
03/2017

PAG.  
4/4

PREPARADO DE ABÓBORA COM COCO

DATA  
27/09/2017

#### **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, 18<sup>th</sup> Ed.* Gaithersburg, Maryland: AOAC International, 2005.

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

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

APROVAÇÃO DIRETORIA:  
NOME: FABIO O. TROMBELLA  
DATA: 27/09/2017  
DIRETORIA

APROVAÇÃO QUALIDADE:  
NOME: ANA CAROLINA DA SILVA LIMA  
DATA: 27/09/2017  
TÉCNICA QUÍMICA CRQ: 4ª Região