

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

ETP-0001-2016
MORANGO

DATA DA VERSÃO
25/04/2017

VERSÃO:
04/2017

PAG.
1/3

PREPARADO DE MORANGO

DATA
25/04/2017

PRODUTO: Preparado de Morango.
MARCA: Sweet Fruit.
EMBALAGENS/PESO: Pote branco (1,02 Kg); Balde (4,1 Kg); Balde grande (11.0 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: Morango (in natura); açúcar cristal; conservante sorbato de potássio; espessante goma xantana; essência de morango idêntico ao natural; corante idêntico ao natural. 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:

Os preparados de fruta de Morango 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: 25/04/2017
DIRETORIA

APROVAÇÃO QUALIDADE:
NOME: ANA CAROLINA DA SILVA LIMA
DATA: 25/04/2017
TÉCNICA QUÍMICA CRQ: 4ª Região

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

ETP-0001-2016
MORANGO

DATA DA VERSÃO
25/04/2017

VERSÃO:
04/2017

PAG.
2/3

PREPARADO DE MORANGO

DATA
25/04/2017

2. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO PRODUTO:

ESPECIFICAÇÃO	MÍNIMO	UNIDADE
Teor de Sólidos Totais Solúveis ° Brix	30	° Brix % m/m
Índice de acidez Total Titulável	0,60	g/mL
Densidade	1,05	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: 25/04/2017
DIRETORIA

APROVAÇÃO QUALIDADE:
NOME: ANA CAROLINA DA SILVA LIMA
DATA: 25/04/2017
TÉCNICA QUÍMICA CRQ: 4ª Região

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

ETP-0001-2016
MORANGO

DATA DA VERSÃO
25/04/2017

VERSÃO:
04/2017

PAG.
3/3

PREPARADO DE MORANGO

DATA
25/04/2017

3. TABELA DE INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS:

Informação Nutricional: Porção de 20g (1colheres de sopa)		
<i>Quantidade por porção</i>		<i>%VD(*)</i>
Valor Energético 58 kcal=244 KJ		3%
Carboidratos	7.2g	2%
Proteínas	0g	0%
Gorduras Totais	0g	0%
Gorduras Saturadas	0g	0%
Gorduras Trans	0g	XXX
Fibras alimentares	0g	1%
Sódio	10mg	0%

APROVAÇÃO DIRETORIA:
NOME: FABIO O. TROMBELLA
DATA: 25/04/2017
DIRETORIA

APROVAÇÃO QUALIDADE:
NOME: ANA CAROLINA DA SILVA LIMA
DATA: 25/04/2017
TÉCNICA QUÍMICA CRQ: 4ª Região

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

ETP-0001-2016
MORANGO

DATA DA VERSÃO
25/04/2017

VERSÃO:
04/2017

PAG.
4/3

PREPARADO DE MORANGO

DATA
25/04/2017

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 JULHO DE 2015.

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

APROVAÇÃO DIRETORIA:
NOME: FABIO O. TROMBELLA
DATA: 25/04/2017
DIRETORIA

APROVAÇÃO QUALIDADE:
NOME: ANA CAROLINA DA SILVA LIMA
DATA: 25/04/2017
TÉCNICA QUÍMICA CRQ: 4ª Região