

# ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PREPARADO DE MORANGO



**Elaborado por:** Priscila  
Cerqueira Leite  
Gonçalves  
Nutric: CRN8 -6989

**Responsável Técnica:**  
Débora Caroline Alves Moreira  
Téc. Quim: CRQ- 09404301

**Revisado por:**  
Ivanilda Salles da Silva  
Técnica de alimentos  
CRQ:04442628

**Revisão:** 001/19  
**Data:** 13/03/2019

**1. Descrição:** Ideal para ser usado em recheios e coberturas de bolos, tortas e doces de confeitaria.

Também é utilizado na produção de sorvetes, sobremesas e outros. Produto elaborado com frutas selecionadas, são e maduras, produzida no mais alto padrão da Indústria Alimentícia.

**2. Composição:** Morango in natura, açúcar, xarope de glicose, amido modificado, sal, espessantes pectina cítrica, goma tara(INS417),conservante sorbato de potássio (INS202), fosfato tricálcio (INS341iii), acidulante ácido cítrico (INS330), corantes sintéticos (INS124), (INS110),(INS123), aromatizantes sintéticos. NÃO CONTÉM GLUTEN.

**3. Alergênico:** Pode conter leite

#### 4. Características Organolépticas:

Aroma/Aspecto Próprio/ com pedaços de frutas, isenta de impurezas;  
Sabor Próprio, isenta de sabor estranho;  
Cor Própria vermelha .

#### 4.1 Características Físicas e Químicas:

	Mínimo	Máximo	Padrão
Brix	28,50	35,00	Conforme Padrão Pro Polpa
pH	3,00	4,50	

#### 4.2 Características Microbiológicas:

Indicadores Higiênicos	Resultados (g)	Tolerância para amostra Indicativa (g)
Contagem Padrão em Placas	xxxx	máx. 1,0 NMP/g
Bolores e Leveduras	xxxx	máx. 2,0 x 10 <sup>3</sup> UFC/g

#### 4.3 Indicadores Sanitários:

	Resultados (g)	Tolerância para amostra Indicativa (g)
Coliformes 45°C (fecais)	xxxx	máx. 1,0NMP/g
Staphylococcus coag. Positiva	xxxx	<100

**5. Conclusões:** Produto de acordo com os padrões legais vigentes.

#### 6. Forma de Conservação, Embalagem e Validade.

Embalagem fechada, conservar em local seco e arejado. Após aberto conservar em local refrigerado por no máximo 15 dias. Validades de 08/12 meses dependendo da embalagem

**7. Apresentação do Produto:** Embalagem de 4,0 kg e 17 kg (Código de barra 7898905143280)

**8. Registro:** Dispensado de Registro de acordo com a resolução Nº23/2000 ANVISA

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 50 g (05 colheres de sopa)		% VD*
Quantidade por porção		
Valor energético	59 Kcal= 248 KJ	3%
Carboidratos	15 g	5%
Proteínas	0,3g	0%
Gorduras Totais	0,1g	0%
Gorduras Saturadas	0g	0%
Gorduras Trans	0g	**
Fibras	0,6g	2%
Sódio	10mg	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. \*\* Valor diário de referência não estabelecido.

Fabricado Por: Pró-Polpa Indústria & Comércio Ltda.  
Av. Padre Antônio Otéro Soares,284 – Parque Industrial, Santana do Itararé/PR  
Fone: (43) 3526-1600 / (11) 3681 8465  
CNPJ: 12.450.140/0001-40