

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA "SUCO DE LARANJA INTEGRAL"

1. DESCRIÇÃO

Produto obtido a partir da expressão ou extração da Laranja preservando sua forma integral, **sem diluição e sem adição de açúcar e/ou água**, destinado ao consumo direto e submetido a tratamento e processamentos tecnológicos que atingem um alto padrão de qualidade e confiabilidade. Nestas condições o ácido ascórbico no suco de laranja apresenta-se relativamente estável.

O produto deverá ser elaborado com frutas maduras, sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e vegetais. **Não poderá conter corantes de qualquer natureza, conservadores e aromas.**

Não deverá conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta e substâncias estranhas à sua composição normal. Deverá estar isento de leveduras, parasitas e outras substâncias que indiquem manipulação defeituosa do produto.

2. CARACTERÍSTICAS

2.1 ORGANOLÉPTICO

- Aspécto: líquido
- Cor: amarela
- Odor: próprio
- Sabor: próprio
- Consistência textura: própria

2.2 FÍSICO –QUÍMICO

- Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C – mínimo 10,5
- Relação de sólidos solúveis em Brix-Acidez em g-100g do ácido cítrico anidro– mínimo 7,0
- Ácido ascórbico (mg-100 ml) – mínimo de 25,00
- Óleo essencial de laranja % (V-V) – máximo de 0,030

2.3 MICROBIOLÓGICAS

Após 10 dias de incubação a 35° - 37°C, de embalagem fechada:

- Ausência de Sinais de alteração das embalagens, nem quaisquer modificações físicas, químicas ou organolépticas do produto, que evidenciem deterioração.
- Coliformes totais – ausência

2.4 MICROSCÓPICAS

- matéria prejudicial a saúde humana, macroscópica e microscópica – ausência
- sujidades, parasitos e larvas – ausência
- elementos histológicos estranhos ao produto – ausência
- elementos histológicos identificadores da composição – presença

2.5 PESQUISAS

- corantes artificiais e naturais – ausência
- conservadores – ausência
- ácido sorbico e – ou seus sais de sódio, potássio e cálcio – ausência
- ácido benzoico e/ou seus sais de sódio, potássio e cálcio – ausência
- dióxido de enxofre - ausência

2.6 PRAZO DE VALIDADE

O produto devera ter validade de 6 meses

3.0 EMBALAGEM

- **Embalagem primaria –**
 - Bolsas assepticas {BAG} confeccionados com filme externo de polietileno laminado e metalizado {Hybar 35}, filme interno de polietileno transparente {ClearShield 28},bocal tipo flex tap, envasadas aspticamente contendo 20 litros
- **Embalagem secundaria**
 - Caixas resinadas, com picote para saida do bocal, flax tap,com capacidade 1 bag. Com empilhamento maximo de 05 caixas.

4.0 ROTULAGEM

Os produtos são identificados por dizeres impressos na embalagem secundaria em cumprimento a legislacao vigente do Ministerio da Agricultura e Abastecimento, complementados pelas datas de fabricacao, validade e lote



Noel de Andrade
Responsável Técnico
CRQ nº 04467894