

 VINÍCOLA GOIÁS <small>Nas trilhas do cerrado uma cultura milenar</small>	NOME		Nº	
	POLPA DE UVA - TAMBOR		PUT -005	
TIPO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	UNIDADE ITABERAÍ -GO	EMITENTE GESTÃO DA QUALIDADE		
REFERENCIA POLPA DE UVA	EMISSÃO 15/06/2017	APROVADO		
		Equipe De Segurança Alimentos		Responsável pela Área
		Qualidade	Pesquisa e Desenvolvimento	Responsável Técnico
		Renato Sérgio dos Santos	Anir Caetano Razia	Renato S. Santos

1) Identificação do Produto: Polpa de Uva – Tambor

Elaborado a partir de frutos selecionados

Não possui adição de conservantes.

Registro no MAPA: GO N° 8636600001/8

2) Ingrediente:

Uva Fruta. **NÃO CONTEM GLUTEN**

3) Identificação da empresa:

Nome: VINÍCOLA GOIÁS

Fone: (62) 98548-3392

E-mail: contato@vinicolagoias.com.br

Marca: Dell Nonno

4) Características físico-químicas, sensoriais e biológicas:

ANÁLISES FÍSICO – QUÍMICAS E SENSORIAIS		
Critérios	Resultados	Padrão Ministério da Agricultura (Instrução Normativa n° 01, de 07 de janeiro de 2000)
° Brix	15,0	Mín. 14,0
Acidez (%)*	0,43	Mín. 0,41
pH	3,1	Mín.2,9
Sólidos totais (%)	15	Mín. 15
Açúcares totais (%)	12	Máx.: 20
Cor	Conforme	Vinho
Sabor	Conforme	Próprio
Aroma	Conforme	Próprio
*Acidez total expressa em ácido tartárico (g/100g)		

ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS		
Item	Resultados	Especificação**
Coliformes termotolerantes (NMP/100g) *	Ausente	10 ²
Salmonella (sp/25g)	Ausente	Ausência
Escherichia coli (NMP/100g)	Ausente	Ausência
*(NMP/100g): Número Mais Provável por 100g ** Especificação: Resolução RDC n°12 de 02 de janeiro de 2001.		
CONSERVADORES QUÍMICOS		
Produto livre de conservadores químicos		
EMBALAGEM		
Tipo	Polpa Tambor	
Peso Líquido	190kg	
Material da embalagem primária e secundária	Embalagem primária: Sacos assépticos PET – metalizado com válvula Embalagem secundária: Tambor de Ferro esmaltado reutilizado.	

5) Prazo de validade e condições de armazenamento:

5.1) Embalagem Asséptica:

a) **Prazo de validade do produto:** 12 meses.

b) **Condições de armazenamento:** Temperatura resfriado (-5°C). Manter na embalagem original e lacrada. Após a abertura da embalagem o produto restante deve ser armazenado sob congelamento em temperatura de -15°C ou mais frio, podendo permanecer nesta condição pelo prazo de validade estipulado no rótulo.

OBS: Pode ocorrer formação de cristais de bitartrato de potássio, naturalmente presentes na fruta.

6) Embalagem:

6.1) Embalagem Asséptica:

a) **Primária:** Pouch asséptico, flexível com cinco camadas protetoras compostas por três produtos: polietileno, EVOH e adesivo. Embalagem grau alimentício e 100% reciclável.

b) **Secundária:** Saco de Polietileno.

c) **Terciária:** Tambor metálico com tampa. d) **Peso líquido do produto:** 200 kg.

7) Método de distribuição:

7.1) **Produtos em Embalagem Asséptica:** Caminhão isento de sujidades, fortes odores e pragas. A temperatura do transporte não deve interferir na qualidade do produto.

8) Indicações de uso:

O produto é indicado como matéria-prima para a fabricação de bebidas, gelados comestíveis, geléias e demais produtos alimentícios que utilizam polpa de uva na sua composição.

9) Restrições de uso:

Não existem restrições de uso para este produto.