

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO/ TECHNICAL SPECIFICATION PRODUCT

SCOOPABLE AÇAÍ - TROPICAL AÇAÍ SCOOPABLE AÇAÍ - TROPICAL AÇAÍ



Código/Code: ETP 033

Revisão Nº/Review: 01

Emissão: 24.11.2023/ Emission: 11.24.2023

Data Revisão: 23.07.2024 / Review Date: 07.23.2024

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/ PRODUCT DESCRIPTION

Gelados de frutas ou sorbets são produtos elaborados com polpas, sucos ou pedaços de frutas e açúcares, podendo ser adicionado de outros ingredientes alimentares/
Fruit ice creams or sorbets are products made with pulps, juices or pieces of fruit and sugars, and can be added with other food ingredients.

2. APLICAÇÃO/ APPLICATION

O produto pode ser usado para consumo direto, néctares e smoothies/
The product can be used for direct consumption, nectars and smoothies.

3. COMPOSIÇÃO/ COMPOSITION

Açaí orgânico, açúcar, água potável, xarope de tapioca, espessantes: goma de Alfarroba, goma guar, estabilizante: lecitina de girassol, acidulante: ácido cítrico /
Organic acai, sugar, water, tapioca syrup, thickeners: locust bean gum, guar gum, stabilizer: sunflower lecithin, citric acid acidulant.

4. CARACTERÍSTICAS/ TECHNICAL FEATURES

4.1. Sensoriais/ Sensory:

Atributo/Attributes	Especificação/Specification
Aspectos físico/ Physical aspects	A emulsão deve ser estável mesmo após aquecimento a 80 °C/ The emulsion must be stable even after heating to 80 °C
Cor/ Color	Roxo violáceo próprio do açaí roxo/ Açaí's own violet purple
Sabor/ Flavor	Adocicado e não azedo/ Sweet and not sour
Aroma Smell	Característico/ Characteristic
Textura/ Texture	Homogênea cremosa/ Homogeneous creamy

4.2. Físico-Químicas/Physicochemical (AOCS)

Atributos/ Attributes	Especificações/ Specification	Métodos/ Methods
Sólidos Totais (%)/ Total Solids	≥ 20	Secagem por Infravermelho/ Infrared drying AOAC (Association of Official Analytical Chemists)
pH	3.90 - 4.0	Potenciômetro/ Potentiometer AOAC (Association of Official Analytical Chemists)
Brix (°)	18 - 27	Refratométrico/ Refractometric
Acidez Total (g/100g)/ Total acidity	≤ 0,45	Titulação Potenciométrica/ Potentionmetric Titration

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO/ TECHNICAL SPECIFICATION PRODUCT

SCOOPABLE AÇAÍ - TROPICAL AÇAÍ
SCOOPABLE AÇAÍ - TROPICAL AÇAÍ



Código/Code: ETP 033

Revisão Nº/Review: 01

Emissão: 24.11.2023/ Emission: 11.24.2023

Data Revisão: 23.07.2024 / Review Date: 07.23.2024

5. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL/ NUTRITIONAL INFORMATION

Nutrition Facts		
100 servings per container		
Serving size		1/2 cup (100g)
Amount per serving		
Calories		131
		% Daily Value*
Total Fat	2 g	3%
Saturated Fat	1 g	4%
Trans Fat	0 g	
Cholesterol	0 mg	0%
Sodium	1 mg	0%
Total Carbohydrate	25 g	9%
Dietary Fiber	1 g	5%
Total Sugars	18 g	
Includes 16 g Added Sugars		32%
Protein	1 g	
Vitamin D	0 mcg	0%
Calcium	0 mg	0%
Iron	0 mg	0%
Potassium	0 mg	0%
*The %Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.		

6. ADITIVOS/ ADDITIONS

Espressantes: Goma de Alfarroba, goma guar; Estabilizante: lecitina de girassol, acidulante: ácido cítrico /

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO/ TECHNICAL SPECIFICATION PRODUCT

SCOOPABLE AÇAÍ - TROPICAL AÇAÍ SCOOPABLE AÇAÍ - TROPICAL AÇAÍ



Código/Code: ETP 033

Revisão N°/Review: 01

Emissão: 24.11.2023/ Emission: 11.24.2023

Data Revisão: 23.07.2024 / Review Date: 07.23.2024

Thickeners: Locust bean gum, guar gum, stabilizer: Sunflower lecithin, citric acid acidulant.

7. PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS/ MICROBIOLOGICAL PARAMETERS

Atributos/ Attributes	Especificações/ Specification	Métodos/ Methods
Enterobacteriaceae	10 UFC/g 10 CFU/g	BS ISO 21528-2:2004 AOAC 2003.01
<i>Salmonella</i>	Ausência em 25g/ Absence in 25g	AFNOR EGS 38/01-03/15 AOAC OMA 2014.01

8. PARÂMETROS QUÍMICOS/ CHEMICAL PARAMETERS

Atributos/Attributes	Especificações/Specification
Arsênio (expresso As)/ Arsenic (expressed As)	≤ 0,1 mg/kg
Chumbo (expresso em Pb)/ Lead (expressed Pb)	≤ 0,07 mg/kg
Cobre (expresso em Cu)/ Cooper (expressed Pb)	≤ 0,10 mg/kg
Cádmio (expresso em Cd)/ Cadmiun (expressed Cd)	≤ 0,05 mg/kg

9. PARÂMETROS FÍSICOS/ PHYSICAL PARAMETERS

Atributos/Attributes	Especificação/Specification
Partículas Metálicas/ Metallic Particles	Livre de partículas metálicas/ Free of metal particles
Partículas Estranhas/ Strange Particles	Livre de partículas estranhas/ Free of foreign particles

10. EMBALAGEM/ PACKING

Baldes plásticos 12 kg / Plastic bucket 12 kg

11. TRANSPORTE/ TRANSPORT

O produto deve ser transportado em caminhões frigoríficos ou contêineres frigoríficos/
The product must be transported in refrigerated trucks or refrigerated containers.

12. VALIDADE/ SHELF LIFE

24 meses após a data de fabricação/
24 months after the date of manufacture.

13. USO PRETENDIDO E NÃO INTENCIONAL/ INTENDED AND UNINTENTIONAL USE

Para conservar a textura, no momento de servir, o sorbet deve ser armazenado entre -8 °C a -11 °C. Retirar o produto somente quando houver o consumo. Não manter o produto fora do congelamento por muito tempo, evitando descongelamento/

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO/ TECHNICAL SPECIFICATION PRODUCT

SCOOPABLE AÇAÍ - TROPICAL AÇAÍ SCOOPABLE AÇAÍ - TROPICAL AÇAÍ



Código/Code: ETP 033

Revisão Nº/Review: 01

Emissão: 24.11.2023/ Emission: 11.24.2023

Data Revisão: 23.07.2024 / Review Date: 07.23.2024

To preserve texture, when serving, sorbet should be stored at -8 °C to -11 °C. Remove the product only when there is consumption. Do not keep the product out of freezing for a long time, avoiding thawing.

14. ESTOCAGEM/ STORAGE

O produto é estocado em ambiente frigorífico a temperatura inferior ou igual a -18 °C/
The product is stored in a refrigerator ambient at a temperature less than or equal to -18 °C.

15. PRESENÇA DE PRODUTOS GENETICAMENTE MODIFICADOS/ PRESENCE OF GENETICALLY MODIFIED PRODUCTS

Os produtos processados pela AGROINDÚSTRIA AÇAÍ MACUNAÍMA são isentos de organismos geneticamente modificados/
The products processed by AGROINDÚSTRIA AÇAÍ MACUNAÍMA are free from genetically modified organisms.

16. PRESENÇA DE ALERGÊNICOS/ PRESENCE OF ALLERGENICS

O produto não possui nem é elaborado utilizando produtos alergênicos (trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas); Crustáceos e derivados; Ovos e derivados; Pescados e Derivados; Amendoim e derivados; Leite e derivados(incluindo lactose); Soja e derivados; Nuts (amêndoas (*Prunus dulcis*, sin.: *Prunus amygdalus*, *Amygdalus communis* L.), Nozes (*Juglans spp.*), Castanha do pará (*Bertholletia excelsa*), Castanha de caju (*Anacardium occidentale*), Castanha (*Castanea spp.*) Coco, Avelãs (*Corylus spp.*), Macadâmias (*Macadamia spp.*), Pinhões, Pecãs (*Carya spp.*), Pistache (*Pistacia spp.*), Karité, beechnut; Pinoli (*Pinus spp.*), Gergelin, Látex Natural e derivados e SO₂ (acima de 10 ppm) e nem seus traços.

The product does not have or is made using allergenic products (wheat, rye, barley, oats and their hybridized strains); crustaceans and derivatives; Eggs and derivatives; Fish and derivatives; Peanuts and derivatives; Milk and dairy products (including lactose); Soy and derivatives; Nuts (almonds (*Prunus dulcis*, sin.: *Prunus amygdalus*, *Amygdalus communis* L.), Walnuts (*Juglans spp.*), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), Cashew nuts (*Anacardium occidentale*), Nuts (*Castanea spp.*) Coconut, Hazelnuts (*Corylus spp.*), Macadamias (*Macadamia spp.*), Pine Nuts, Pecans (*Carya spp.*), Pistachios (*Pistacia spp.*), Shea, Beechnut; Pinoli (*Pinus spp.*), Gergelin, Natural Latex and derivatives and SO₂ (above 10 ppm) and not even their features.

17. CERTIFICAÇÕES/ CERTIFICATIONS

KOSHER-BDK: Certificado de acordo com as normas da dieta alimentar da Torá (bíblia), seguida pelos judeus. Certified according to the dietary norms of the Torah (bible), followed by the Jews.

18. REGISTRO MAPA/ MAPA REGISTRY

Isento / Free.

19. CÓDIGOS DE BARRAS/ BARCODES

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO/ TECHNICAL SPECIFICATION PRODUCT

SCOOPABLE AÇAÍ - TROPICAL AÇAÍ SCOOPABLE AÇAÍ - TROPICAL AÇAÍ



Código/Code: ETP 033

Revisão N°/Review: 01

Emissão: 24.11.2023/ Emission: 11.24.2023

Data Revisão: 23.07.2024 / Review Date: 07.23.2024

Balde / Pail 10 kg / 22 lbs / 352 oz - 7898915730432

20. REQUISITOS REGULAMENTARES/ REGULATORY REQUIREMENTS

BRASIL/ BRAZIL

RDC nº 91, de 11 de maio de 2001/ RDC No. 91, of May 11, 2001

- Aplica se a embalagens e equipamentos que entram em contato direto com alimentos desde sua produção até o consumo.
- It applies to packaging and equipment that come into direct contact with food from production to consumption.

RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002/ IN nº 82 de 17 de dezembro de 2020 / RDC No. 275 of October 21, 2002/ IN No. 82 of December 17, 2020

- Estabelece procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos.
- Establishes standard operating procedures applied to food producing/industrializing establishments and the checklist of good manufacturing practices in food producing/industrializing establishments.

RDC nº 713, de 1º de julho de 2022/ RDC No. 713, of July 1st, 2022

- Fixa a identidade e as características mínimas de qualidade a que devem obedecer aos Gelados Comestíveis e os Preparados para Gelados Comestíveis.
- Establishes the identity and minimum quality characteristics that must be complied with by Edible Ice Cream and Edible Ice Cream Preparations.

RDC Nº 839, de 14 de dezembro de 2023 / RDC N° 839, of December 14, 2023

- Dispõe sobre a comprovação de segurança e a autorização de uso de novos alimentos e novos ingredientes / Provides for proof of safety and authorization for the use of novel foods and novel ingredients.

RDC 267 de 25 de setembro de 2003/ RDC No. 267 of September 25, 2003

- Estabelece procedimentos de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos industrializadores de gelados comestíveis a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do produto final.
- Establishes procedures for Good Manufacturing Practices for establishments that manufacture edible ice cream in order to guarantee the hygienic-sanitary conditions of the final product.

RDC Nº 826, de 23 de novembro de 2023/ RDC No. 826, of November 23, 2023

- Dispõe sobre os princípios gerais, as funções tecnológicas e as condições de uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em alimentos / Provides for the general principles, technological functions and conditions of use of food additives and food processing aids.

RDC nº 724/IN nº 161 de 1º de julho de 2022/ RDC nº 724/IN nº 161 of July 1st 2022

- Dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação.
- Provides for the microbiological standards for food and their application.

RDC nº 722, de 1º de julho de 2022/ RDC No. 722, of July 1st, 2022

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO/ TECHNICAL SPECIFICATION PRODUCT

SCOOPABLE AÇAÍ - TROPICAL AÇAÍ SCOOPABLE AÇAÍ - TROPICAL AÇAÍ



Código/Code: ETP 033

Revisão Nº/Review: 01

Emissão: 24.11.2023/ Emission: 11.24.2023

Data Revisão: 23.07.2024 / Review Date: 07.23.2024

- Dispõe sobre os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos, princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.
- Provides for the maximum tolerated limits (MRL) of contaminants in food, general principles for their establishment and the methods of analysis for conformity assessment purposes.

EUA/ USA

21 CFR 101

- Dispõe sobre os requisitos específicos de rotulagem de alimentos.
- Provides for specific food labeling requirements.

21 CFR 117

- Dispõe sobre as boas práticas de fabricação atuais, análise de perigos e controles preventivos baseados em risco para alimentos humanos.
- Provides for current good manufacturing practices, hazard analysis and risk-based preventive controls for human food.

21 CFR 135

- Dispõe normativa sobre sobremesas congeladas.
- Provides normative for frozen desserts.

21 CFR 177

- Dispõe sobre aditivos de alimentos indiretos, especificamente polímeros.
- Provides for indirect food additives, specifically polymers.

21 CFR 184

- Dispõe sobre substâncias alimentares diretas afirmadas como geralmente reconhecidas como seguras.
- Provides for direct food substances that are generally recognized as safe.

- Os parâmetros químicos observados para este produto não estão previstos pelo órgão de controle de alimentos dos EUA, FDA.
- The chemical parameters observed for this product are not predicted by the US food control agency, FDA.

21. CONTROLE DE REVISÃO/ REVISION CONTROL

Revisão/ Review	Data/ Date	Responsável/ Responsible	Detalhamento da Revisão/ Review details
00	24/11/2023	Marcos Brito	Emissão do documento / Issuing the document
01	23/07/2024	Luana Oliveira	17. Certificações / Certifications