

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO

GABINETE DO MINISTRO

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 01, DE 7 DE JANEIRO DE 2000

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, inciso II, da Constituição, tendo em vista o disposto nos incisos I, alínea "a" e II do art. 159 e arts. 40 e 41 do Regulamento da Lei nº 8.918, de 14 julho de 1994, aprovado pelo Decreto nº 2.314, de 4 de setembro de 1997, e o que consta do Processo nº 21000.000573/99-26, resolve:

Art.1º- Aprovar o Regulamento Técnico Geral para fixação dos Padrões de Identidade e Qualidade para polpa de fruta conforme consta do Anexo I desta Instrução Normativa.

Art.2º- Aprovar os Regulamentos Técnicos para Fixação dos Padrões de Identidade e Qualidade para polpa das seguintes frutas: acerola, cacau, cupuaçu, graviola, açaí, maracujá, caju, manga, goiaba, pitanga, uva, mamão, cajá, melão, mangaba, e para suco das seguintes frutas: maracujá, caju, caju alto teor de polpa, caju clarificado ou cajuína, abacaxi, uva, pêra, maçã, limão, lima ácida e laranja, conforme consta do Anexo II desta Instrução Normativa.

Art. 3º- Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação, revogada a [Instrução Normativa nº 12, de 10 setembro de 1999](#).

MARCUS VINICIUS PRATINI DE MORAES

ANEXO I

REGULAMENTO TÉCNICO GERAL PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE FRUTA.

1. OBJETIVO

A presente Norma tem o objetivo estabelecer os padrões de identidade e as características mínimas de qualidade gerais a que deverá observar o produto "polpa de fruta", destinado ao consumo como bebida. Esta norma não se aplica à polpa de fruta destinada para outros fins.

2. DEFINIÇÃO

2.1. Polpa de fruta é o produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutos polposos, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto.

2.2. O teor mínimo de Sólidos totais será estabelecido para cada polpa de fruta específica.

3. DESIGNAÇÃO

3.1. Polpa de fruta simples: são aquelas polpas definidas no item 2.1. originadas de uma única fruta.

3.2. Polpa de fruta mista: são aquelas polpas definidas no item 2.1. originadas de duas ou mais frutas.

3.3. A polpa de fruta será designada de acordo com o fruto que lhe deu origem.

No caso da polpa de fruta simples a designação "simples", no rótulo, será opcional.

No caso da polpa de fruta mista, os nomes das frutas deverão ser declarados na mesma dimensão da designação "polpa mista".

3.4. Na polpa de fruta mista o percentual mínimo de cada polpa que compõe o produto deverá ser declarado no rótulo.

4. COMPOSIÇÃO

A polpa de fruta será obtida de frutas frescas, sãs e maduras com características físicas, químicas e organolépticas do fruto.

5. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROSCÓPICAS E ORGANOLÉPTICAS

5.1. As características físicas, químicas e organolépticas deverão ser as provenientes do fruto de sua origem, observando-se os limites mínimos e máximos fixados para cada polpa de fruta, previstos nas normas específicas.

5.2. As características físicas, químicas e organolépticas da polpa mista deverão manter a mesma relação de proporcionalidade com as quantidades de cada polpa que compõe o produto.

5.3. A polpa de fruta não deverá conter terra, sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta.

5.4. Os limites de tolerância relacionados com às características microscópicas das polpas, serão definidos em atos complementares.

5.5. A polpa de fruta não deverá ter suas características físicas, químicas e organolépticas alteradas pelos equipamentos, utensílios, recipientes e embalagens utilizados durante o seu processamento e comercialização.

6. ADITIVOS

6.1. A polpa de fruta destinada à industrialização de outras bebidas e não destinado ao consumo direto poderá ser adicionada de aditivos químicos previstos para a bebida a que se destina.

6.2. Na polpa de fruta poderá ser adicionado de acidulantes como regulador de acidez, conservadores químicos e corantes naturais, nos mesmos limites estabelecidos para sucos de frutas, ressalvados os casos específicos.

7. RESÍDUOS E CONTAMINANTES

7.1. Resíduos de agrotóxicos e outros agentes utilizados no tratamento deverão observar os limites estabelecidos em legislação específica.

7.2. Contaminantes inorgânicos deverão observar os limites estabelecidos em legislação específica.

8. HIGIENE

8.1. A polpa de fruta deverá observar os limites máximos microbiológicos abaixo fixados:

- Soma de bolores e leveduras: máximo 5×10^3 /g para polpa "in-natura", congelada ou não, e 2×10^3 para polpa conservada quimicamente e/ou que sofreu tratamento térmico.

- Coliforme fecal: máximo 1 / g - Salmonella: ausente em 25 g 8.2. Os limites acima poderão ser alterados nas normas específicas de cada tipo de polpa de fruta, conforme as suas características peculiares.

9. PESOS E MEDIDAS

Deverão observar a legislação específica.

10. ROTULAGEM

10.1. Deverá observar a legislação sobre rotulagem de bebidas.

10.2. O rótulo da polpa de fruta não poderá apresentar desenhos ou figuras de outros tipos de frutos, não presentes na composição da polpa.

10.3. A polpa de fruta não adicionada de conservadores químicos poderão trazer em seu rótulo a expressão: "sem conservador químico".

11. AMOSTRAGEM E MÉTODOS DE ANÁLISE

Os métodos de amostragem e métodos de análise são aqueles aprovados em legislação específica.

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. A presente norma aplica-se, no que couber, às polpas de hortaliças e de outros vegetais.

12.2. Os casos omissos serão resolvidos por Atos Administrativos da Secretária de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

ANEXO II

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE ACEROLA.

1. DEFINIÇÃO

Polpa ou purê de acerola é o produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível da acerola (*Malpighia*, spp.) através de processo tecnológico adequado, com teor mínimo de sólidos totais.

2. COMPOSIÇÃO

A polpa ou purê de acerola deverá obedecer às características e composição abaixo:

Cor: variando de amarelo ao vermelho Sabor: ácido Aroma: próprio

	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	5,5	-
PH	2,80	-
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,80	-
Ácido ascórbico (mg/100mg)	800,00	-
Açúcares totais naturais da acerola (g/100g)	4,00	9,50
Sólidos totais (g/100g)	6,50	-

3. ADITIVO

Na polpa de acerola poderá ser adicionado corantes naturais para correção da cor.

4. A polpa de acerola deverá obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade fixados para polpa de fruta.

ANEXO III

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE CACAU

1. DEFINIÇÃO

Polpa ou purê de cacau é o produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível do cacau (*Teobroma cacao*), exceto sementes, através de processo tecnológico adequado, com teor mínimo de sólidos totais.

2. COMPOSIÇÃO

A polpa ou purê de cacau deverá obedecer às características e composição abaixo:

Cor: branco ao marfim Sabor: levemente ácido Aroma: próprio

	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20° C	14,00	-
PH	3,40	-
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,75	-
Açúcares totais naturais do cacau (g/100g)	10,00	19,00
Sólidos totais (g/ 100g)	16,00	-

3. A polpa de cacau deverá obedecer aos Padrões Gerais de Identidade e Qualidade fixados para polpa de fruta.

ANEXO IV

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE CUPUAÇU.

1. DEFINIÇÃO

Polpa ou purê de cupuaçu é o produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível do cupuaçu (*Theobroma grandiflorum*), exceto semente, através de processo tecnológico adequado, com teor mínimo de sólidos totais.

2. COMPOSIÇÃO

A polpa ou purê de cupuaçu deverá obedecer às características e composição abaixo:

Cor: branco e branco amarelado Sabor: levemente ácido Aroma: próprio

	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20° C	9,00	-
PH	2,60	-
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	1,50	-
Ácido ascórbico (mg/100mg)	18,00	-
Açúcares totais naturais do cupuaçu (g/100g)	6,00	-
Sólidos totais (g/ 100g)	12,00	-

3. A polpa de cupuaçu deverá obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade fixados para polpa de fruta.

ANEXO V

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE GRAVIOLA.

1. DEFINIÇÃO

Polpa ou purê de graviola é o produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível da graviola (*Annona muricata*), através de processo tecnológico adequado, com teor mínimo de sólidos totais.

2. COMPOSIÇÃO

A polpa ou purê de graviola deverá obedecer às características e composição abaixo:

Cor: variando branco ao marfim Sabor: ácido Aroma: próprio

	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20° C	9,00	-
PH	3,50	-
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,60	-
Ácido ascórbico (mg/100mg)	10,00	-
Açúcares totais naturais da graviola (g/100g)	6,50	17,00
Sólidos totais (g/ 100g)	12,00	-

3. A polpa de graviola deverá obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade fixados para polpa de fruta.

ANEXO VI

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE AÇAÍ.

1. OBJETIVO:

A presente norma tem como objetivo estabelecer os padrões de identidade e qualidade mínimos que deverão obedecer a polpa de açaí e o açaí, destinados ao consumo como bebida. Esta norma não se aplica à polpa de açaí destinada para outros fins.

2. DEFINIÇÃO:

Polpa de açaí e o açaí são produtos extraídos da parte comestível do fruto do açazeiro (*Euterpe oleracea*, Mart.) após amolecimento através de processos tecnológicos adequados.

3. CLASSIFICAÇÃO:

De acordo com a adição ou não de água e seus quantitativos, o produto será classificado em:

3.1. Polpa de açaí é a polpa extraída do açaí, sem adição de água, por meios mecânicos e sem filtração, podendo ser submetido a processo físico de conservação.

3.2. Açaí grosso ou especial (tipo A) é a polpa extraída com adição de água e filtração, apresentando acima de 14% de Sólidos totais e uma aparência muito densa.

3.3. Açaí médio ou regular (tipo B) é a polpa extraída com adição de água e filtração, apresentando acima de 11 à 14% de Sólidos totais e uma aparência densa.

3.4. Açaí fino ou popular (tipo C) é a polpa extraída com adição de água e filtração, apresentando de 8 à 11% de Sólidos totais e uma aparência pouco densa.

4. INGREDIENTES BÁSICOS:

A polpa de açaí e o açaí serão obtidos de frutas frescas, sãs, maduras, atendendo às respectivas especificações, desprovidas de terra, sujidade, parasitas e microrganismos que possam tornar o produto impróprio para o consumo.

5. INGREDIENTES OPCIONAIS:

5.1. Água - A água usada para a extração da polpa deverá ser água potável obedecendo aos padrões de potabilidade estabelecidos em legislação específica.

5.2. Acidulante No

caso do açaí pasteurizado e mantido à temperatura ambiente, será permitido a adição de ácido cítrico, de acordo com as Boas Práticas de Fabricação (BPF).

6. COMPOSIÇÃO:

A polpa de açaí e o açaí deverão ter suas composições de acordo com as características do fruto que lhe deu origem, não devendo apresentar alterações, mistura com outros frutos de espécie diferente e práticas consideradas ilícitas.

6.2. A polpa de açaí deverá obedecer às seguintes características físicas, químicas e organolépticas:

6.2.1. Físicas e Químicas

	Mínimo	Máximo
Sólidos totais (g/100g)	40,0	60,0
Proteína (g/100gms)	5,0	-
Lipídios totais (g/100gms)	20,0	-
Carboidratos totais (g/100gms)	51,00	-
Obs.: gms = gramas de matéria		

SECA		
------	--	--

6.2.2. Organolépticas Aspecto físico: pastoso, apresentando pontos escuros acentuados, proveniente da casca que envolve a polpa do fruto Cor : roxo violáceo próprio para polpa de açaí roxo e verde claro própria para polpa de açaí verde Sabor: não adocicado e não azedo Cheiro: característico 6.3. O açaí (grosso, médio e fino) deverá obedecer às seguintes características físicas, químicas e organolépticas:

6.3.1. Físicas e químicas

	Mínimo	Máximo
PH	4,00	6,20
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)		0,27 – fino 0,40 – médio 0,45 – grosso
Lipídios totais (g/100gms)	20,0	60,0
Proteínas (g/100gms)	60,0	-
Açúcares totais (g/100gms)	-	40,0
Obs.: gms = gramas de matéria seca		

6.3.2. Organolépticas.

Aspectos físicos: a emulsão deve ficar estável mesmo se for aquecida a 80 °C Cor: roxo violáceo próprio do açaí roxo e verde claro próprio do açaí verde Sabor: não adocicado e não azedo Cheiro: característico 6.4. A polpa de açaí e o açaí poderão conter parte não comestível do fruto, dentro dos limites que não alterem a qualidade e as características organolépticas do produto e do "granu teste" das partículas não comestíveis que devem ser igual ou inferior a (seis décimos) de milímetros.

6.4.1 A polpa de açaí e o açaí deverão observar às demais características físicas, químicas, microscópicas, microbiológicas e organolépticas fixadas nos Padrões de Identidade e Qualidade para polpa de fruta em geral.

7. ADITIVOS

7.1. A polpa de açaí e o açaí destinados ao consumo direto em embalagem comercial de no máximo um quilo deverão ser conservados através de processo físico, proibido o uso de conservantes químicos ou de corantes, com exceção do corante obtido do próprio fruto do açaí.

8. ROTULAGEM

8.1. Deverão ser obedecidas as normas de rotulagem estabelecidas na legislação sobre bebidas.

8.2. A classificação do açaí, prevista no item 3 dessa norma, deverá ser declarada no rótulo principal da polpa de açaí integral e do açaí, de forma legível e visível, em dimensões gráficas não inferiores à denominação do produto.

9. AMOSTRAGEM E MÉTODOS DE ANÁLISE

9.1. Os métodos oficiais de amostragem são aqueles estabelecidos pelo Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

9.2. Os métodos oficiais de análise são aqueles estabelecidos pelo Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

10. DISPOSIÇÕES GERAIS

Os casos omissos serão resolvidos por Atos Administrativos da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

ANEXO VII

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE MARACUJÁ.

1. DEFINIÇÃO

Polpa de maracujá é o produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível do maracujá (*Passiflora, spp.*), através de processo tecnológico adequado, com teor mínimo de sólidos totais.

2. COMPOSIÇÃO

A polpa de maracujá deverá obedecer às características e composição abaixo:

Cor: de amarelo a alaranjado Sabor: ácido Aroma: próprio

	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20° C	11,0	-
PH	2,7	3,8
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	2,50	-
Açúcares totais naturais do maracujá (g/100g)	-	18,00
Sólidos totais (g/ 100g)	11,0	-

3. A polpa de maracujá deverá obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade fixados para polpa de fruta.

ANEXO VIII

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE CAJU.

1. DEFINIÇÃO

Polpa de caju é o produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível do pendúnculo do caju (*Anacardium occidentale, L.*), através de processo tecnológico adequado, com teor mínimo de sólidos totais.

2. COMPOSIÇÃO

A polpa de caju deverá obedecer às características e composição abaixo:

Cor: variando do branco ao amarelado Sabor: próprio, levemente ácido e adstringente,
Aroma: próprio

	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20° C	10,0	-
PH		4,6
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,30	-
Ácido ascórbico (mg/100mg)	80,00	-
Açúcares totais naturais d caju (g/100g)		15,0
Sólidos totais (g/ 100g)	10,50	-

3. A polpa de caju deverá obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade fixados para polpa de fruta.

ANEXO IX

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE MANGA.

1. DEFINIÇÃO Polpa ou purê de manga é o produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível da manga (*Mangífera indica*, L.), através de processo tecnológico adequado, com teor mínimo de sólidos totais.

2. COMPOSIÇÃO

A polpa ou purê de manga deverá obedecer às características e composição abaixo:

Cor: amarelo Sabor: doce, levemente ácido, próprio Aroma: próprio

	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20° C	11,00	
PH	3,3	4,5
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,32	-
Açúcares totais naturais da manga (g/100g)	-	17,00
Sólidos totais (g/ 100g)	14,00	-

3. A polpa de manga deverá obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade fixados para polpa de fruta.

ANEXO X

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE GOIABA

1. DEFINIÇÃO

Polpa ou purê de goiaba é o produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível da goiaba (*Psidium guajava*, L.), através de processo tecnológico adequado, com teor mínimo de sólidos totais.

2. COMPOSIÇÃO

A polpa ou purê de goiaba deverá obedecer às características e composição abaixo:

Cor: variável de branco a vermelho Sabor: levemente ácido, próprio Aroma: próprio

	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20° C	7,00	-
PH	3,5	4,2
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,40	-
Ácido ascórbico (mg/100mg)	40,00	-
Açúcares totais naturais da goiaba (g/100g)		15,00
Sólidos totais (g/ 100g)	9,00	-

3. A polpa de goiaba deverá obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade fixados para polpa de fruta.

ANEXO XI

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE PITANGA.

1. DEFINIÇÃO

Polpa ou purê de pitanga é o produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível da pitanga (*Eugenia spp.*, L.), através de processo tecnológico adequado, com teor mínimo de sólidos totais.

2. COMPOSIÇÃO

A polpa ou purê de pitanga deverá obedecer às características e composição abaixo:

Cor: vermelho Sabor: ácido, próprio Aroma: próprio

	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20° C	6,00	-
PH	2,5	3,4
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,92	-
Açúcares totais naturais da pitanga (g/100g)		9,50
Sólidos totais (g/ 100g)	7,00	-

3. A polpa de pitanga deverá obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade fixados para polpa de fruta.

ANEXO XII

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE UVA

1. DEFINIÇÃO

Polpa de uva é o produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível da uva (*Vitis spp.*), através de processo tecnológico adequado, com teor mínimo de sólidos totais.

2. COMPOSIÇÃO

A polpa de uva deverá obedecer às características e composição abaixo:

Cor: vinho, rosado ou translúcido (branco) Sabor: próprio Aroma: próprio

	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20° C	14,00	-
PH	2,9	-
Acidez total expressa em ácido tartárico (g/100g)	0,41	-
Açúcares totais naturais da uva (g/100g)		20,00
Sólidos totais (g/ 100g)	15,00	-

3. A polpa de uva deverá obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade fixados para polpa de fruta.

ANEXO XIII

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE MAMÃO.

1. DEFINIÇÃO

Polpa ou purê de mamão é o produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível do mamão (*Carica papaya, L.*), através de processo tecnológico adequado, com teor mínimo de sólidos totais.

2. COMPOSIÇÃO

A polpa ou purê de mamão deverá obedecer às características e composição abaixo:

Cor: amarelo ao vermelho Sabor: próprio Aroma: próprio

	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20° C	10,00	-
PH	4,00	-
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,17	-

Açúcares totais naturais do mamão (g/100g)	-	14,00
Sólidos totais (g/ 100g)	10,5	-

3. A polpa de mamão deverá obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade fixados para polpa de fruta.

ANEXO XIV

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE CAJÁ.

1. DEFINIÇÃO

Polpa ou purê de cajá é o produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível do cajá (*Spodias lutea*, L.), através de processo tecnológico adequados, com teor mínimo de sólidos totais.

2. COMPOSIÇÃO

A polpa ou purê de cajá deverá obedecer às características e composição abaixo:

Cor: amarelo Sabor: ácido Aroma: próprio

	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20° C	9,00	-
PH	2,2	-
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,90	-
Açúcares totais naturais do cajá (g/100g)	-	12,00
Sólidos totais (g/ 100g)	9,50	-

3. A polpa de cajá deverá obedecer os Padrões de Identidade e Qualidade para polpa de fruta.

ANEXO XV

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE MELÃO.

1. DEFINIÇÃO

Polpa de melão é o produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível do melão (*Cucumis melo*, L.), através de processo tecnológico adequado, com teor mínimo de sólidos totais.

2. COMPOSIÇÃO

A polpa de melão deverá obedecer às características e composição abaixo:

Cor: variando de branco ao amarelado Sabor: ácido Aroma: próprio

	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20° C	7,00	-
PH	4,5	-
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,14	-
Açúcares totais naturais da melão (g/100g)	-	12,00
Sólidos totais (g/ 100g)	7,50	-

3. A polpa de melão deverá obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade fixados para polpa de fruta.

ANEXO XVI

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE MANGABA.

1. DEFINIÇÃO

Polpa ou purê de mangaba é o produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível da mangaba (*Hancornia speciosa.*), através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

A polpa ou purê de mangaba deverá obedecer às características e composição abaixo:

Cor: creme ao amarelo Sabor: ácido Aroma: próprio

	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20° C	8,00	-
PH	2,80	-
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,70	-
Açúcares totais naturais da mangaba (g/100g)	-	10,00
Sólidos totais (g/ 100g)	8,50	-

3. A polpa de mangaba deverá obedecer os Padrões de Identidade e Qualidade fixados para polpa de fruta.

ANEXO XVII

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE MARACUJÁ.

1. DEFINIÇÃO:

Suco de maracujá é a bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível do maracujá (*Passiflora* spp.), através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O suco de maracujá deverá obedecer às características e composição abaixo:

Cor: de amarela a alaranjado Sabor: próprio e ácido Aroma: próprio

	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20° C	11,0	-
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	2,50	-
Açúcares totais naturais do maracujá (g/100g)	-	18,00

3. O suco de maracujá deverá obedecer os Padrões de Identidade e Qualidade fixados para suco de fruta.

ANEXO XVIII

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE CAJU

1. DEFINIÇÃO

Suco de caju integral é a bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível do pedúnculo do caju (*Anacardium occidentale*, L.), através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O Suco de caju integral deverá obedecer às características e composição abaixo:

Cor: variando do branco ao amarelado, Sabor: próprio, levemente ácido e adstringente
Aroma: próprio

	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20° C	10,00	-
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,30	-
Ácido ascórbico (mg/100mg)	80,00	-
Açúcares totais naturais do caju (g/100g)	-	15,00

3. O suco de caju integral deverá obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade fixados para suco de fruta.

ANEXO XIX

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE CAJU ALTO TEOR DE POLPA.

1. DEFINIÇÃO

Suco de caju alto teor de polpa é a bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível do pedúnculo do caju (*Anacardium occidentale*, L.), através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O Suco de caju alto teor de polpa deverá obedecer às características e composição abaixo:

Cor: variando de branco ao amarelado Sabor: próprio, levemente ácido e adstringente
Aroma: próprio

	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20° C	10,00	-
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,30	-
Ácido ascórbico (mg/100mg)	80,00	-
Açúcares totais naturais do caju (g/100g)	-	15,00
Sólidos totais (g/ 100g)	10,5	-

3. O Suco de caju alto teor de polpa deverá obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade fixados para suco de fruta.

ANEXO XX

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE CAJU CLARIFICADO OU CAJUÍNA.

1. DEFINIÇÃO

Suco de caju clarificado é a bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível do pedúnculo do caju (*anacardium occidentale*, L.), através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O suco de caju clarificado deverá obedecer às características e composição abaixo:

Cor: variando do incolor ao amarelado translúcido Sabor: próprio, levemente ácido e adstringente

	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20° C	10,00	-
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,25	-

Ácido ascórbico (mg/100mg)	60,00	-
Açúcares totais naturais do caju (g/100g)	-	15,00

3. O suco de caju clarificado deverá ser submetido a um processo físico de clarificação, podendo ser utilizados coadjuvantes de tecnologia autorizados.

4. O suco de caju clarificado deverá obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade fixados para suco de fruta.

ANEXO XXI

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE ABACAXI.

1. DEFINIÇÃO

Suco de abacaxi é a bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível do abacaxi (*Ananas comosus*, L., Merril.), através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O suco de abacaxi deverá obedecer às características e composição abaixo:

Cor: variando do branco ao marfim Sabor: ácido, próprio Aroma: próprio

	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20° C	11,00	-
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,30	-
Açúcares totais naturais do abacaxi (g/100g)	-	15,00

3. O suco de abacaxi deverá obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade fixados para suco de fruta.

ANEXO XXII

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE UVA.

1. DEFINIÇÃO

Suco de uva é bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível da uva (*Vitis ssp.*), através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O suco de uva deverá obedecer às características e composição abaixo:

Cor: vinho, rosado ou translúcido (branco) Sabor: próprio Aroma: próprio

	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20° C	14,00	-
Acidez total expressa em ácido tartárico (g/100g)	0,41	-
Açúcares totais naturais da uva (g/100g)	-	20,0
Sólidos insolúveis %v/v	-	5,00
Acidez volátil em ácido acético (g/100g)	-	0,050

3. O suco de uva deverá obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade, fixados para suco de fruta.

ANEXO XXIII

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE PÊRA

1. DEFINIÇÃO

Suco de pêra é bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível da pêra (*Pyrus communis*, L.), através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O suco de pêra deverá obedecer às características e composição abaixo:

Cor: branco translúcido

Sabor: próprio

Aroma: próprio

	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20° C	8,0	-
Acidez total expressa em ácido málico (g/100g)	0,15	-
Açúcares totais naturais da pêra (g/100g)	-	12,5

3. O suco de pêra deverá obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade, fixados para suco de fruta.

ANEXO XXIV

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE MAÇÃ

1. DEFINIÇÃO

Suco de maçã é bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível da maçã (*Pyrus malus*, L.), através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O suco de maçã deverá obedecer às características e composição abaixo:

Cor: branco a translúcido Sabor: próprio Aroma: próprio

	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20° C	10,5	-
Acidez total expressa em ácido málico (g/100g)	0,15	-
Açúcares totais naturais da maçã (g/100g)	-	13,5
Acidez volátil em ácido acético (g/100g)	-	0,04

3. O suco de maçã deverá obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade, fixados para suco de fruta.

ANEXO XXV

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE LIMÃO

1. DEFINIÇÃO

Suco de limão é a bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível do limão (*Citrus limon*, L., Burn), através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O suco de limão deverá obedecer às características e composição abaixo:

Cor: translúcido (branco) a amarelado Sabor: próprio Aroma: próprio

	Mínimo	Máximo
Acidez titulável em ácido cítrico (g/100g)	5,00	-
Ácido ascórbico (mg/100mg)	20,0	-
Óleo essencial de limão %v/v	-	0,025

3. O suco de limão deverá obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade fixados para suco de fruta.

ANEXO XXVI

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE LIMA ÁCIDA

1. DEFINIÇÃO

Suco de lima ácida é a bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível da lima ácida (*Citrus aurantifolis*, L.) através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O suco de lima ácida deverá obedecer às características e composição abaixo:

Cor: translúcido (branco) a amarelado Sabor: próprio Aroma: próprio

	Mínimo	Máximo
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	5,00	-
Ácido ascórbico (mg/100mg)	20,00	-
Óleo essencial de lima ácida %v/v	-	0,025

3. O suco de lima ácida deverá obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade fixados para suco de fruta.

ANEXO XXVII

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE LARANJA

1. DEFINIÇÃO

Suco de laranja é bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível da laranja (*Citrus sinensis*), através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O suco de laranja deverá obedecer às características e composição abaixo:

Cor: amarelo Sabor: próprio Aroma: próprio

	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20° C	10,5	-
Relação de sólidos solúveis em brix/acidez em g/100g de ácido cítrico anidro	7,0	-
Ácido ascórbico (mg/100mg)	25,00	-
Açúcares totais naturais da laranja (g/100g)	-	13,00
Óleo essencial de laranja %v/v	-	0,035

3. INGREDIENTES OPCIONAIS

3.1. Ao suco de laranja poderão ser incorporadas as células da própria fruta;

4. O suco de laranja deverá obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade fixados para suco de fruta.

D.O.U., 10/01/2000