



DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO



Publicado em: 08/10/2018 | Edição: 194 | Seção: 1 | Página: 23
 Órgão: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/Secretaria de Defesa Agropecuária

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 37, DE 1º DE OUTUBRO DE 2018

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, SUBSTITUTO, no uso da atribuição que lhe confere os arts. 18 e 53, do Anexo I, do Decreto nº 8.852, de 20 de setembro de 2016, tendo em vista o disposto no Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009 e o que consta do Processo nº 21000.038289/2018-47, resolve:

Art. 1º Estabelecer, na forma dos Anexos desta Instrução Normativa, os parâmetros analíticos de suco e de polpa de frutas e a listagem das frutas e demais quesitos complementares aos padrões de identidade e qualidade já fixados pelo Ministro da Agricultura, Pecuária e Abastecimento através da IN MAPA nº 49, de 26 de setembro de 2018 para as seguintes bebidas:

I - suco de fruta - Anexo I; e

II - polpa de fruta - Anexo II.

Art.2º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

JORGE CAETANO JÚNIOR

ANEXO I

PARÂMETROS ANALÍTICOS E QUESITOS COMPLEMENTARES AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE SUCO DE FRUTA

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

1.1. DEFINIÇÃO

O suco de abacate é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do abacate (*Persea americana*M.), por meio de processo tecnológico adequado.

1.2. COMPOSIÇÃO

O suco de abacate deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20° C	11	-
pH	3,5	-
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,5	-
Açúcares Totais (g/100g)	-	15
Ácido ascórbico (mg/100g)	14	-

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

2.1. DEFINIÇÃO

O suco de abacaxi é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do abacaxi (*Ananas comosus*(L.) M.), por meio de processo tecnológico adequado.

2.2. COMPOSIÇÃO

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

Parâmetro	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20° C	11	-
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,3	-
Açúcares totais naturais do abacaxi (g/100g)	-	15
Ácido ascórbico (mg/100g)	-	21,5

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

3.1. DEFINIÇÃO

O suco de abricó é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do abricó (*Mammea americana*), por meio de processo tecnológico adequado.

3.2. COMPOSIÇÃO

O suco de abricó deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20° C	9
pH	3
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,3

4. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE ABRICÓ DA PRAIA

4.1. DEFINIÇÃO

O suco de abiu é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do abricó da praia (*Mimusopsis comersonii*), por meio de processo tecnológico adequado.

4.2. COMPOSIÇÃO

O suco de abricó da praia deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20°C	21
pH	5
Ácido ascórbico (mg/100g)	30

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

5.1. DEFINIÇÃO

O suco de abiu é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do abiu (*Pouteria caimito*), por meio de processo tecnológico adequado.

5.2. COMPOSIÇÃO

O suco de abiu deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20° C	15
pH	6
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,05
Açúcares Totais (g/100g)	10
Ácido ascórbico (mg/100g)	3

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

6.1. DEFINIÇÃO

O suco de acerola é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da acerola (*Malpighiaspp.*), por meio de processo tecnológico adequado.

6.2. COMPOSIÇÃO

O suco de acerola deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	5,5
pH	2,8
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,8
Açúcares Totais (g/100g)	4
Ácido ascórbico (mg/100g)	800

7. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE AMEIXA PRETA

7.1. DEFINIÇÃO

O suco de ameixa preta é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da ameixa preta (*Prunus domestica* L. subsp. domestica), por meio de processo tecnológico adequado.

7.2. COMPOSIÇÃO

A polpa de ameixa preta deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	22
PH	3
Acidez total (%)	0,4

8. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE AMEIXA VERMELHA

8.1. DEFINIÇÃO

O suco de ameixa vermelha é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da ameixa vermelha (*Prunus domestica* L. subsp. *domestica*), por meio de processo tecnológico adequado.

8.2. COMPOSIÇÃO

O suco de ameixa vermelha deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	7
pH	2
Acidez total (%)	0,4

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

9.1. DEFINIÇÃO

O suco de amora é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da amora (*Rubus* spp.), por meio de processo tecnológico adequado.

9.2. COMPOSIÇÃO

O suco de amora deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20° C	7,5
pH	2,8
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	1,3
Açúcares Totais (g/100g)	4

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

10.1. DEFINIÇÃO

O suco de araçá é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do araçá (*Psidium cattleianum*), por meio de processo tecnológico adequado.

10.2. COMPOSIÇÃO

O suco de araçá deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20° C	4,5
pH	4
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	1,8
Ácido ascórbico (mg/100g)	0,2

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

11.1. DEFINIÇÃO

O suco de arônia é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da arônia (*Aronia melanocarpa*), por meio de processo tecnológico adequado.

11.2. COMPOSIÇÃO

O suco de arônia deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20° C	15
Sólidos Totais (g/100g)	15,5

12. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE ATA, SUCO DE FRUTA DO CONDE OU SUCO DE PINHA

12.1. DEFINIÇÃO

O suco de ata, suco de fruta do conde ou suco de pinha é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da ata, fruta do conde ou pinha (*Annona squamosa* L.), por meio de processo tecnológico adequado.

12.2. COMPOSIÇÃO

O suco de ata, suco de fruta do conde ou suco de pinha deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	24
Sólidos totais (g/100g)	15
pH	4,5
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,15
Ácido ascórbico (mg/100g)	37

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

13.1. DEFINIÇÃO

O suco de bacuri é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do bacuri (*Platonia insignis*M.), por meio de processo tecnológico adequado.

13.2. COMPOSIÇÃO

O suco de bacuri deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	13
pH	3,4
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	1,6
Açúcares Totais (g/100g)	11

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

14.1 DEFINIÇÃO

O suco de butiá é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível de butiá (*Butia eriospatha*, *Butia catarinenses* e *Butia capitata*), por meio de processo tecnológico adequado.

14.2 COMPOSIÇÃO

O suco de butiá deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	6
pH	2
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,8
Açúcares Totais (g/100g)	18

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

15.1. DEFINIÇÃO

O suco de banana é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da banana (*Musa acuminata* e *M. paradisiaca*), por meio de processo tecnológico adequado.

15.2. COMPOSIÇÃO

O suco de banana deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20° C	18
pH	4,1
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,22

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

16.1. DEFINIÇÃO

O suco de buriti é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do buriti (*Mauritia flexuosa*L.), por meio de processo tecnológico adequado.

16.2. COMPOSIÇÃO

O suco de buriti deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	4,5
pH	3,5
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	2,2
Ácido ascórbico (mg/100g)	0,1

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

17.1. DEFINIÇÃO

O suco de cacau é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do cacau (*Theobroma cacao*), por meio de processo tecnológico adequado.

17.2. COMPOSIÇÃO

O suco de cacau deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	14
pH	3,4
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,75
Açúcares Totais (g/100g)	10

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

18.1. DEFINIÇÃO

O suco de cajá é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do cajá (*Spondias lutea*L.), por meio de processo tecnológico adequado.

18.2. COMPOSIÇÃO

O suco de cajá deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	9	-
pH	2,2	-
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,9	-
Açúcares Totais (g/100g)	-	12
Ácido ascórbico (mg/100g)	6,8	-

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

19.1. DEFINIÇÃO

O suco de caju é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do caju (*Anacardium occidentale*L.), por meio de processo tecnológico adequado.

19.2. COMPOSIÇÃO

O suco de caju deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	10	-
pH	3,8	-
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,18	-
Açúcares Totais (g/100g)	-	15
Ácido ascórbico (mg/100g)	80	-

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

20.1. DEFINIÇÃO

A cajuína ou suco de caju clarificado é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido do pseudofruto, parte comestível do caju, (*Anacardium occidentale*L.), por meio de processo tecnológico adequado.

20.2. COMPOSIÇÃO

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

Cor: variando do incolor ao amarelado translúcido.

Sabor: próprio, levemente ácido e adstringente.

É vedado a adição de açúcar, gás carbônico ou corante caramelo no suco clarificado de cajú.

Parâmetro	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	10	-
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,18	-
Ácido ascórbico (mg/100mg)	60	-
Açúcares totais naturais do caju (g/100g)	-	15

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

21.1. DEFINIÇÃO

Suco de caju alto teor de polpa é o produto não fermentada e não diluído, obtido da parte comestível do pedúnculo do caju (*Anacardium occidentale*L.), por meio de processo tecnológico adequado.

21.2. 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

Parâmetro	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	10	-
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,18	-
Ácido ascórbico (mg/100mg)	80	-
Açúcares totais naturais do caju (g/100g)	-	15
Sólidos totais (g/100g)	10,5	-

22. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE CANA-DE-AÇÚCAR

22.1. DEFINIÇÃO

O suco de cana-de-açúcar ou garapa é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da cana-de-açúcar (*Saccharum*spp.), por meio de processo tecnológico adequado.

22.2. COMPOSIÇÃO

O suco de cana-de-açúcar deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	14
pH	5,5
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,05

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

23.1. DEFINIÇÃO

O suco de carambola é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da carambola (*Averrhoa carambola*L.), por meio de processo tecnológico adequado.

23.2. COMPOSIÇÃO

O suco de carambola deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	7,5
pH	3,3
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,3

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

24.1. DEFINIÇÃO

O suco de cereja é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da cereja (*Prunus avium*L.), por meio de processo tecnológico adequado.

24.2. COMPOSIÇÃO

O suco de cereja deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	20

25. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE CEREJA ÁCIDA

25.1 DEFINIÇÃO

O suco de cereja ácida é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da cereja ácida (*Prunus cerasus*L.), por meio de processo tecnológico adequado.

25.2 COMPOSIÇÃO

O suco de cereja ácida deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	14
Sólidos Totais (g/100g)	14,5

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

26.1. DEFINIÇÃO

O suco de cranberry é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do cranberry (*Vaccinium macrocarpon*A. e *Vacciniumoxycoccos*L.), por meio de processo tecnológico adequado.

26.2. COMPOSIÇÃO

O suco de cranberry deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	7,5

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

27.1. DEFINIÇÃO

O suco de cupuaçu é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do cupuaçu (*Theobroma grandiflorum*L.), por meio de processo tecnológico adequado.

27.2. COMPOSIÇÃO

O suco de cupuaçu deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	9
pH	3
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	1,5
Açúcares Totais (g/100g)	6
Ácido ascórbico (mg/100g)	18

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

28.1 DEFINIÇÃO

O suco de damasco é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da cereja ácida (*Prunus armeniaca*L.), por meio de processo tecnológico adequado.

28.2 COMPOSIÇÃO

O suco de damasco deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	11,5
Sólidos Totais (g/100g)	12

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

29. 1 DEFINIÇÃO

O suco de figo é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do figo (*Ficus carica*L.), por meio de processo tecnológico adequado.

29. 2 COMPOSIÇÃO

O suco de figo deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	18
Sólidos Totais (g/100g)	18,5

30. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE FRAMBOESA NEGRA

30.1. DEFINIÇÃO

O suco de framboesa negra é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da framboesa negra (*Rubus occidentalis*L.), por meio de processo tecnológico adequado.

30.2. COMPOSIÇÃO

O suco de framboesa negra deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	9
Sólidos Totais (g/100g)	9,5

31. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE FRAMBOESA VERMELHA

31.1. DEFINIÇÃO

O suco de framboesa vermelha é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da framboesa vermelha (*Rubus idaeus*L. e *Rubus strigosus*M.), por meio de processo tecnológico adequado.

31.2. COMPOSIÇÃO

O suco de Framboesa Vermelha deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	8
pH	2,7
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	1,2

32. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE FRAMBOESA-AMARELA

32.1 DEFINIÇÃO

O suco de framboesa-amarela é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da framboesa-amarela (*Rubus chamaemorus*L.), por meio de processo tecnológico adequado.

32.2 COMPOSIÇÃO

O suco de framboesa-amarela deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	9
Sólidos Totais (g/100g)	9,5

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

33.1. DEFINIÇÃO

O suco de goiaba é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da goiaba (*Psidium guajava*L.), por meio de processo tecnológico adequado.

33.2. COMPOSIÇÃO

O suco de goiaba deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	7	-
pH	3,5	-
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,4	-
Açúcares Totais (g/100g)	-	15
Ácido ascórbico (mg/100g)	24	-

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

34.1 DEFINIÇÃO

O suco de guabiroba é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da guabiroba (*Campomanesia xanthocarpa*), por meio de processo tecnológico adequado.

34.5 COMPOSIÇÃO

O suco de guabiroba deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	12	-
pH	3,6	-
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,3	-
Açúcares Totais (g/100g)	7	-
Ácido ascórbico (mg/100g)	17	-

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

35.1. DEFINIÇÃO

O suco de graviola é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da graviola (*Annona muricata*), por meio de processo tecnológico adequado.

35.2. COMPOSIÇÃO

O suco de graviola deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	9
pH	3,5
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,6
Açúcares Totais (g/100g)	6,5
Ácido ascórbico (mg/100g)	10

36. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE GROSELHA NEGRA

36.1. DEFINIÇÃO

O suco de groselha negra é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do groselha negra (*Ribes nigrum*L.), por meio de processo tecnológico adequado.

36.2. COMPOSIÇÃO

O suco de groselha negra deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	11

37. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE GROSELHA VERMELHA

37.1. DEFINIÇÃO

O suco de groselha vermelha é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do groselha vermelha (*Ribes rubrum*L.), por meio de processo tecnológico adequado.

37.2. COMPOSIÇÃO

O suco de groselha vermelha deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	10

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

38.1. DEFINIÇÃO

O suco de jabuticaba é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da jabuticaba (*Myrciaria cauliflora*(Mart.) O. Berg. e/ou *aMyrciaria jaboticaba*(Vell.) Berg), por meio de processo tecnológico adequado.

38.2 COMPOSIÇÃO

O suco de jabuticaba deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	1,5
pH	2,9
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,8
Ácido ascórbico (mg/100g)	14,8

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

39.1. DEFINIÇÃO

O suco de kiwi é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do kiwi (*Actinidia deliciosa*(A. Chev.) C. F. Liang & A. R. Ferguson), por meio de processo tecnológico adequado.

39.2. COMPOSIÇÃO

O suco de kiwi deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	10

pH	2,8
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	1,3
Ácido ascórbico (mg/100g)	9

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

40.1. DEFINIÇÃO

O suco de lichia é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da lichia (*Litchi chinensis*S.), por meio de processo tecnológico adequado.

40.2. COMPOSIÇÃO

O suco de lichia deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	8
pH	6,29
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,2
Ácido ascórbico (mg/100g)	24

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

41.1. DEFINIÇÃO

O suco de limão é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do limão (*Citrus limon* L., *Citrus latifolia*, *Citrus limonia* e *Citrus aurantifolia*), por meio de processo tecnológico adequado.

41.2. COMPOSIÇÃO

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

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

41.3. DENOMINAÇÃO

O produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da espécie *Citrus aurantifolia* poderá ser denominado suco de lima ácida.

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

42.1. DEFINIÇÃO

O suco de laranja é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da laranja (*Citrus sinensis*), por meio de processo tecnológico adequado.

42.2. COMPOSIÇÃO

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

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

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

43.1. DEFINIÇÃO

Suco de maçã é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da maçã (*Pyrus malus*L.), por meio de processo tecnológico adequado.

43.2. COMPOSIÇÃO

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

Parâmetro	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	10,5	-
Acidez total expressa em ácido málico (g/100g)	0,12	-
Açúcares totais naturais da maçã (g/100g)	-	13,5

Acidez volátil em ácido acético (g/100g)	-	0,04
--	---	------

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

44.1. DEFINIÇÃO

O suco de mamão é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do mamão (*Carica papaya*L.), por meio de processo tecnológico adequado.

44.2. COMPOSIÇÃO

O suco de mamão deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	9
pH	4
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,1
Açúcares Totais (g/100g)	14
Ácido ascórbico (mg/100g)	50

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

45.1. DEFINIÇÃO

O suco de manga é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da manga (*Mangifera indica*L.), por meio de processo tecnológico adequado.

45.2. COMPOSIÇÃO

O suco de manga deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	11	-
pH	3,5	-
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,3	-
Açúcares Totais (g/100g)	-	16
Ácido ascórbico (mg/100g)	6,1	-

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

46.1. DEFINIÇÃO

O suco de mangaba é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da mangaba (*Hancornia speciosa*), por meio de processo tecnológico adequado.

46.2. COMPOSIÇÃO

O suco de mangaba deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	8	-
pH	2,8	-
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,7	-
Açúcares Totais (g/100g)	-	10

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

47.1. DEFINIÇÃO

O suco de maracujá é o produto definido no Art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do maracujá (*Passiflorasp.*), por meio de processo tecnológico adequado.

47.2. COMPOSIÇÃO

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

Parâmetro	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	11	-
pH	2,7	-
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	2,5	-
Açúcares Totais (g/100g)	-	18

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

48.1. DEFINIÇÃO

O suco de melancia é o produto definido no Art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da melancia (*Citrullus lanatus*), por meio de processo tecnológico adequado.

48.2. COMPOSIÇÃO

O suco de melancia deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	8
pH	5,4
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	2
Açúcares Totais (g/100g)	5,7

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

49.1. DEFINIÇÃO

O suco de melão é o produto definido no Art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do melão (*Cucumis melo*L.), por meio de processo tecnológico adequado.

49.2. COMPOSIÇÃO

O suco de melão deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	8
pH	6
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	10
Açúcares Totais (g/100g)	8
Ácido ascórbico (mg/100g)	19

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

50.1. DEFINIÇÃO

O suco de mirtilo é o produto definido no Art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da mirtilo (*Vaccinium myrtillus L.*, *Vaccinium corymbosum L.* e *Vaccinium angustifolium*), por meio de processo tecnológico adequado.

50.2. COMPOSIÇÃO

O suco de mirtilo deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	10	-
pH	2	3
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,4	-
Açúcares Totais (g/100g)	0,4	-

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

51.1. DEFINIÇÃO

O suco de morango é o produto definido no Art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do morango (*Fragaria x. ananassa Duchense*, *Fragaria chiloensis Duchesne x Fragaria virginiana Duchesne*), por meio de processo tecnológico adequado.

51.2. COMPOSIÇÃO

O suco de morango deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	6,5
pH	3,3
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,8
Ácido ascórbico (mg/100g)	56

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

52.1. DEFINIÇÃO

O suco de murici é o produto definido no Art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do murici (*Byrsonima crassifolia*(L.) R.), por meio de processo tecnológico adequado.

52.2. COMPOSIÇÃO

O suco de Murici deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	4,4
pH	2,8
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	2,45
Ácido ascórbico (mg/100g)	7,3

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

53.1. DEFINIÇÃO

O suco de nectarina é o produto definido no Art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da nectarina (*Prunus persica*(L.) Batsch var. nucipersica (Suckow) c. K. Schneid), por meio de processo tecnológico adequado.

53.2. COMPOSIÇÃO

O suco de nectarina deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	10,5
pH	3
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,6

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

54.1. DEFINIÇÃO

Suco de pera é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da pera (*Pyrus communis*L.), por meio de processo tecnológico adequado.

54.2. COMPOSIÇÃO

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

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

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

55.1. DEFINIÇÃO

O suco de pêssego é o produto definido no Art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do pêssego (*Prunus persica*(L.) Batsch var. persica), por meio de processo tecnológico adequado.

55.2. COMPOSIÇÃO

O suco de pêssego deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	10,5
pH	3
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,6

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

56.1. DEFINIÇÃO

O suco de pitanga é o produto definido no Art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da pitanga (*Eugenia spp.*), por meio de processo tecnológico adequado.

56.2. COMPOSIÇÃO

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

Parâmetro	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	6	-
PH	2,5	3,4

Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,92	-
Açúcares totais naturais da pitanga (g/100g)	-	9,5
Sólidos totais (g/ 100g)	7	-

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

57.1. DEFINIÇÃO

O suco de pomelo é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do pomelo (*Citrus grandis*), por meio de processo tecnológico adequado.

57.2. COMPOSIÇÃO

O suco de pomelo deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	10
Sólidos Totais (g/100g)	10,5

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

58.1. DEFINIÇÃO

O suco de romã é o produto definido no Art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da romã (*Punica granatum*L.), por meio de processo tecnológico adequado.

58.2. COMPOSIÇÃO

O suco de romã deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	12
pH	3,5
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,6

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

59.1 DEFINIÇÃO

O suco de sabugueiro é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do sabugueiro (*Sambucus nigra*L. e *Sambucus canadensis*), por meio de processo tecnológico adequado.

59.2 COMPOSIÇÃO

O suco de sabugueiro deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	10,5
Sólidos Totais (g/100g)	11

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

60.1. DEFINIÇÃO

O suco de Sapoti é o produto definido no Art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da Sapoti (*Manilkara zapota*), por meio de processo tecnológico adequado.

60.2. COMPOSIÇÃO

O suco de Sapoti deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	16
pH	5,5
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,2
Açúcares Totais (g/100g)	11

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

61.1 DEFINIÇÃO

O suco de sabugueiro é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível de tâmara (*Phoenix dactylifera*L.), por meio de processo tecnológico adequado.

61.2 COMPOSIÇÃO

O suco de tâmara deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	18,5
Sólidos Totais (g/100g)	19

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

62.1. DEFINIÇÃO

O suco de tamarindo é o produto definido no Art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da tamarindo (*Tamarindus indica*), por meio de processo tecnológico adequado.

62.2. COMPOSIÇÃO

O suco de tamarindo deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	6
pH	2,3
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	1,9
Ácido ascórbico (mg/100g)	0,1

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

63.1. DEFINIÇÃO

O suco de tangerina, suco de mexerica, suco de bergamota ou suco de mandarina é o produto definido no Art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da tangerina (*Citrus reticulata* Blanca), por meio de processo tecnológico adequado.

63.2. COMPOSIÇÃO

O suco de tangerina deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	10

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

64.1. DEFINIÇÃO

O suco de tomate é o produto definido no Art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do tomate (*Lycopersicon esculentum* L.), por meio de processo tecnológico adequado.

64.2. COMPOSIÇÃO

O suco de tomate deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	5
pH	4,3
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,4

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

65.1. DEFINIÇÃO

O suco de toranja é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível de toranja (*Citrus paradisi* Macfad L.), por meio de processo tecnológico adequado.

65.2. COMPOSIÇÃO

O suco de toranja deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	10
Sólidos Totais (g/100g)	10,5

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

66.1. DEFINIÇÃO

Suco de umbu é o produto definido no Art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do umbu (*Spondias tuberosa* Arruda ex Kost.), por meio de processo tecnológico adequado.

66.2. COMPOSIÇÃO

A suco de umbu deve obedecer às características e composição abaixo:

Sabor: ácido

Aroma: próprio

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	8,5
pH	2,4
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	1,4
Ácido ascórbico (mg/100g)	12,9

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada (pdf).

