



# DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO



Publicado em: 08/10/2018 | Edição: 194 | Seção: 1 | Página: 28  
 Órgão: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/Secretaria de Defesa Agropecuária

## INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 37 - CONTINUAÇÃO

### ANEXO II

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

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

#### 1.1 DEFINIÇÃO

A polpa de abacate é o produto definido no art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do abacate (*Persea americana*M.), através de processo tecnológico adequado.

#### 1.2 COMPOSIÇÃO

A polpa de abacate deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	11	-
Sólidos Totais (g/100g)	11,5	-
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 POLPA DE ABACAXI

#### 2.1 DEFINIÇÃO

A Polpa de abacaxi é o produto definido no art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do abacaxi (*Ananas comosus*(L.) M.), através de processo tecnológico adequado.

#### 2.2 COMPOSIÇÃO

A polpa de abacaxi deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	11	-
Sólidos Totais (g/100g)	11,5	-
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 POLPA DE ABRICÓ

#### 3.1 DEFINIÇÃO

A polpa de abricó é o produto definido no art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do abricó (*Mammea americana*), através de processo tecnológico adequado.

#### 3.2 COMPOSIÇÃO

A polpa de abricó deve obedecer às características e composição abaixo:

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

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

#### 4.1 DEFINIÇÃO

A polpa de abricó da praia é o produto definido no art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do abricó da praia (*Mimusopsis comersonii*).

#### 4.2 COMPOSIÇÃO

A polpa de abricó da praia deve obedecer às características e composição abaixo:

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

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

#### 5.1 DEFINIÇÃO

A polpa de abiu é o produto definido no art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do abiu (*Pouteria caimito*), através de processo tecnológico adequado.

#### 5.2 COMPOSIÇÃO

A polpa de abiu deve obedecer às características e composição abaixo:

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

#### 6.1 OBJETIVO:

A presente norma tem como objetivo estabelecer os padrões de Identidade e Qualidade mínimos que devem obedecer o açaí, açaí clarificado, açaí desidratado, destinados para consumo como bebida, pronta para consumo ou após reconstituição.

#### 6.2 DEFINIÇÃO:

Açaí, açaí clarificado, açaí desidratado são produtos obtidos da extração com água da parte comestível do fruto maduro das espécies vegetais: *Euterpe oleraceae* *Euterpe precatoria* (açaí e açaí-açú).

#### 6.3. CLASSIFICAÇÃO:

De acordo com a quantidade de água empregada no processo de extração da parte comestível, bem como etapas de elaboração subsequentes, o produto é classificado e denominado da seguinte forma:

6.3.1. Açaí, seguido do percentual de sólidos totais, é a bebida obtida a partir da parte comestível do fruto extraída com adição de água e filtração, preservando a cor, aroma o sabor característicos, além de quantidade mínima de compostos fenólicos antocianinas.

6.3.1.1. O teor mínimo de sólidos totais para o açaí deverá ser de 8%.

6.3.2. Açaí clarificado é a bebida obtida a partir da parte comestível do açaí extraída com água e subsequente redução do nível de sólidos totais a valor igual ou inferior a 2%, por meio de processo tecnológico adequado, preservando a cor, aroma o sabor característicos, além de quantidade mínima de antocianinas.

6.3.3. Açaí desidratado, seguido do percentual de sólidos totais, é o produto obtido a partir da desidratação da parte comestível do açaí, previamente extraída com água, através de processo tecnológico adequado, devendo possuir concentração de sólidos totais não inferior a 96%, além de quantidade mínima de compostos fenólicos e antocianinas.

6.3.3.1. No processo de elaboração do açaí desidratado é permitido a adição de maltodextrina, maltodextrina modificada, ou ambas, sendo de 20 % o teor mínimo de sólidos totais de açaí no produto final.

#### 6.4. INGREDIENTES BÁSICOS:

6.4.1. O açaí, o açaí clarificado e o açaí desidratado devem ser obtidos de frutas frescas, sãs, maduras, atendendo às respectivas especificações, desprovidas de terra, sujidades, parasitas, insetos e microorganismos que possa tornar o produto impróprio para o consumo.

6.4.2. A água utilizada para a extração deve ser água potável obedecendo aos Padrões de potabilidade estabelecidos em legislação específica.

#### 6.5. COMPOSIÇÃO:

6.5.1. O açaí, açaí clarificado, açaí desidratado devem ter suas composições de acordo com as características do fruto que lhe deu origem, não devendo apresentar alterações, misturas com outros frutos de espécies diferentes, nem submetido a práticas consideradas ilícitas.

6.5.2. O açaí deve obter as seguintes características físicas, químicas e organolépticas:

## 6.5.2.1. Físicas e químicas.

Parâmetro	Mínimo	Máximo
pH	4	6,2
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	-	3,2
Açúcares totais naturais do açaí (g/100gms)	-	6
Proteínas (g/100gms)	7	-
Polifenóis Totais (g/100gms)	1,80	-
Antocianinas (g/100gms)	0,44	-
Obs.: gms = gramas de matéria seca		

## 6.5.2.2. Organolépticas

Aspectos físicos: a emulsão deve ser estável mesmo após aquecimento a 80°C.

Cor: roxo violáceo próprio do açaí roxo.

Sabor: não adocicado e não azedo.

Aroma: característico.

O açaí pode 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 0,7 mm (sete décimos de milímetros).

6.5.3. O açaí clarificado deve obedecer às seguintes características físicas, químicas e organolépticas.

## 6.5.3.1. Física e químicas

Parâmetro	Mínimo	Máximo
Sólidos totais (g/100g)	-	2
Açúcares totais naturais da fruta (g/100 g)	-	1
Acidez total, expressa em ácido cítrico (g/100g)	-	0,01
Polifenóis Totais (mg/100g)	150	-
Antocianinas (mg/100g)	40	-
Obs.: gms = gramas de matéria seca		

## 6.5.3.2. Organolépticas

Aspectos físicos: líquido e translúcido, baixa viscosidade, isento de precipitações.

Cor roxo violáceo próprio.

Sabor: não adocicado e não azedo.

Cheiro: característico

6.5.4. O açaí desidratado deve obedecer às seguintes características físicas, químicas e organolépticas:

## 6.5.4.1. Físico e químicas

Parâmetro	Mínimo	Máximo
Sólidos totais (g/100g)	96	-
Açúcares totais naturais da fruta (g/100gms)	-	5
Polifenóis Totais (g/100gms)	1,8	-
Antocianinas (g/100gms)	0,44	-
Proteínas (g/100gms)	7	-
Obs.: gms = gramas de matéria seca		

## 6.5.4.2. Organolépticas

Aspectos físicos:

Cor: preto próprio do açaí roxo desidratado.

Sabor: não adoçado e não azedo.

Cheiro: característico.

6.5.5. O açaí desidratado previsto no item 6.3.3.1. deve obedecer às seguintes características físicas, químicas e organolépticas:

## 6.5.5.1. Físicas e químicas

Parâmetro	Mínimo	Máximo
Sólidos totais (g/100g)	95	-
Proteínas (g/100gms)	1,6	-
Polifenóis totais (g/100gms)	0,4	-
Antocianinas (g/100gms)	0,1	-
Obs.: gms = gramas de matéria seca		

## 6.5.5.2. Organolépticas

Aspectos físicos: pó.

Cor: roxo violáceo próprio do açaí roxo.

Sabor: não adocicado e não azedo.

Cheiro: característico.

6.5.6. Na presunção de uso de corantes artificiais, o açaí, açaí clarificado e o açaí desidratado devem apresentar um perfil característico por cromatografia líquida de alta eficiência de sua espécie originária após extração com solução hidroalcolica acidificada, com a presença e proporção relativa dos seguintes compostos: orientina, Homooorientina, Cianidina-3-glicosídeo e Cianidina-3-rutinosídeo.

6.5.7. O açaí, açaí clarificado e o açaí desidratado devem observar às demais características físicas, químicas, microscópicas e organolépticas fixadas nos Padrões de Identidade e Qualidade para polpa de fruta em geral.

## 6.6. Higiene

6.6.1. O açaí, açaí clarificado, e o açaí desidratado devem observar os limites máximos microbiológicos abaixo fixados:

Parâmetro	Mínimo	Máximo
Soma de bolores e leveduras	-	103 UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	Ausente	
<i>Salmonella</i>	Ausente em 25g	
<i>Staphylococcus aureus</i>	-	<102/g
<i>Trypanosoma cruzi</i> viável	Não detectável em 25g	

6.6.2 O fruto açaí deve ser submetido a processo tecnológico adequado com aplicação de calor para a inativação de enzimas e diminuição da carga microbiológica, como processo de branqueamento do fruto a no mínimo 80°C por dez segundos e processo de pasteurização do açaí a no mínimo 80 °C por dez segundos.

## 6.7. Aditivos e Coadjuvante de tecnologia.

6.7.1. O açaí pode ser conservado por processo físico, sendo proibido o uso de conservadores químicos ou de corantes, com exceção do corante obtido do próprio fruto do açaí.

6.7.2. O açaí pode ser adicionado de coadjuvantes de tecnologia de fabricação previstos em legislação específica.

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

## 7.1. DEFINIÇÃO

A polpa de acerola é o produto definido no art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da acerola (*Malpighiaspp.*), através de processo tecnológico adequado.

## 7.2. COMPOSIÇÃO

A polpa de acerola deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	5,5
Sólidos Totais (g/100g)	6
pH	2,8
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,8
Açúcares Totais (g/100g)	4
Ácido ascórbico (mg/100g)	800

## 8. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE AMEIXA PRETA

## 8.1. DEFINIÇÃO

A polpa de ameixa preta é o produto definido no art. 19 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.

## 8.2. 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

## 9. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE AMEIXA VERMELHA

## 9.1. DEFINIÇÃO

A polpa de ameixa vermelha é o produto definido no art. 19 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.

#### 9.2. COMPOSIÇÃO

A polpa 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

### 10. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE AMORA

#### 10.1. DEFINIÇÃO

A polpa de amora é o produto definido no art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da amora (*Rubus*spp.), através de processo tecnológico adequado.

#### 10.2. COMPOSIÇÃO

A polpa de amora deve obedecer às características e composição abaixo:

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

### 11. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE ARAÇÁ

#### 11.1. DEFINIÇÃO

A polpa de araçá é o produto definido no art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do araçá (*Psidium cattleianum*), através de processo tecnológico adequado.

#### 11.2. COMPOSIÇÃO

A polpa de araçá deve obedecer às características e composição abaixo:

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

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

#### 12.1. DEFINIÇÃO

A polpa de ata, polpa de fruta do conde ou polpa 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.), através de processo tecnológico adequado.

#### 12.2. COMPOSIÇÃO

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

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	24
Sólidos Totais (g/100g)	24,5
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 POLPA DE BACURI

#### 13.1. DEFINIÇÃO

A polpa de bacuri é o produto definido no art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do bacuri (*Platonia insignis*M.), através de processo tecnológico adequado.

#### 13.2. COMPOSIÇÃO

A polpa de bacuri deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	13
Sólidos Totais (g/100g)	13,5
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 POLPA DE BUTIÁ

##### 14.1. DEFINIÇÃO

A polpa de butiá é o produto definido no art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível de butiá (*Butia eriospatha*, *Butia catarinenses* e *Butia capitata*), através de processo tecnológico adequado.

##### 14.2. COMPOSIÇÃO

A Polpa de butiá deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	6
Sólidos Totais (g/100g)	6,5
pH	2
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,8
Ácido ascórbico (mg/100g)	18

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

##### 15.1. DEFINIÇÃO

A polpa de banana é o produto definido no art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da banana (*Musa acuminata* e *M. paradisiaca*), através de processo tecnológico adequado.

##### 15.2. COMPOSIÇÃO

A polpa de banana deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	18
Sólidos Totais (g/100g)	18,5
pH	4,1
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,2

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

##### 16.1. DEFINIÇÃO

A polpa de buriti é o produto definido no art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do buriti (*Mauritia flexuosa* L.), através de processo tecnológico adequado.

##### 16.2. COMPOSIÇÃO

A polpa de buriti deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	4,5
Sólidos Totais (g/100g)	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 POLPA DE CACAU

##### 17.1. DEFINIÇÃO

A polpa de cacau é o produto definido no art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do cacau (*Theobroma cacao*), através de processo tecnológico adequado.

##### 17.2. COMPOSIÇÃO

A polpa de cacau deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	14
Sólidos Totais (g/100g)	14,5
pH	3,4
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,7
Açúcares Totais (g/100g)	10

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

### 18.1. DEFINIÇÃO

A polpa de cajá é o produto definido no art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do cajá (*Spondias lutea*L.), através de processo tecnológico adequado.

### 18.2. COMPOSIÇÃO

A polpa de cajá deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	9
Sólidos Totais (g/100g)	9,5
pH	2,2
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,9
Ácido ascórbico (mg/100g)	6,8

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

### 19.1. DEFINIÇÃO

A polpa de caju é o produto definido no art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do caju (*Anacardium occidentale*L.), através de processo tecnológico adequado.

### 19.2. COMPOSIÇÃO

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

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	10
Sólidos Totais (g/100g)	10,5
pH	3,8
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,18
Ácido ascórbico (mg/100g)	80

## 20. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE CARAMBOLA

### 20.1. DEFINIÇÃO

A polpa de carambola é o produto definido no art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da carambola (*Averrhoa carambola*L.), através de processo tecnológico adequado.

### 20.2. COMPOSIÇÃO

A polpa de carambola deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	7,5
Sólidos Totais (g/100g)	8
pH	3,3
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,3

## 21. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE CEREJA

### 21.1. DEFINIÇÃO

A polpa de cereja é o produto definido no art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da cereja (*Prunus avium*L.), através de processo tecnológico adequado.

### 21.2. COMPOSIÇÃO

A polpa de cereja deve obedecer às características e composição abaixo:

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

Sólidos Totais (g/100g)	20,5
-------------------------	------

## 22. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE COCO

### 22.1. DEFINIÇÃO

A polpa de cereja é o produto definido no art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da coco (*Cocos nucifera*), por meio de processo tecnológico adequado.

### 22.2. COMPOSIÇÃO

A polpa de coco deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	4,5
PH	4,5
Acidez total (%)	0,03

## 23. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE CRANBERRY

### 23.1. DEFINIÇÃO

A polpa de cranberry é o produto definido no art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do cranberry (*Vaccinium macrocarpon*A. e*Vaccinium oxycoccos*L.), através de processo tecnológico adequado.

### 23.2. COMPOSIÇÃO

A polpa de cranberry deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	7,5
Sólidos Totais (g/100g)	8

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

### 24.1. DEFINIÇÃO

A polpa de cupuaçu é o produto definido no art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do cupuaçu (*Theobroma grandiflorum*L.), através de processo tecnológico adequado.

### 24.2. COMPOSIÇÃO

A polpa de cupuaçu deve obedecer às características e composição abaixo:

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

## 25. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE FRAMBOESA NEGRA

### 25.1. DEFINIÇÃO

A polpa de framboesa negra é o produto definido no art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da framboesa negra (*Rubus occidentalis*L.), através de processo tecnológico adequado.

### 25.2. COMPOSIÇÃO

A polpa 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

## 26. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE FRAMBOESA VERMELHA

### 26.1. DEFINIÇÃO

A polpa de framboesa vermelha é o produto definido no art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da framboesa vermelha (*Rubus idaeus*L. e*Rubus strigosus*M.), através de processo tecnológico adequado.

### 26.2. COMPOSIÇÃO



A polpa de Framboesa Vermelha deve obedecer às características e composição abaixo:

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

## 27. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE GUABIROBA

### 27.1. DEFINIÇÃO

A polpa de guabiroba é o produto definido no art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da guabiroba (*Campomanesia xanthocarpa*), através de processo tecnológico adequado.

### 27.2. COMPOSIÇÃO

A Polpa de guabiroba deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	12
Sólidos Totais (g/100g)	12,5
pH	3,6
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,3
Ácido ascórbico (mg/100g)	17
Açúcares Totais (g/100g)	7

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

### 28.1. DEFINIÇÃO

A polpa de goiaba é o produto definido no art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da goiaba (*Psidium guajava* L.), através de processo tecnológico adequado.

### 28.2. COMPOSIÇÃO

A polpa de goiaba deve obedecer às características e composição abaixo:

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

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

### 29.1. DEFINIÇÃO

A polpa de graviola é o produto definido no art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da graviola (*Annona muricata*), através de processo tecnológico adequado.

### 29.2. COMPOSIÇÃO

A polpa de graviola deve obedecer às características e composição abaixo:

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

## 30. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE GROSELHA NEGRA

### 30.1. DEFINIÇÃO

A polpa de groselha negra é o produto definido no art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do groselha negra (*Ribes nigrum* L.), através de processo tecnológico adequado.

### 30.2. COMPOSIÇÃO

A polpa de groselha negra deve obedecer às características e composição abaixo:

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

### 31. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE GROSELHA VERMELHA

#### 31.1. DEFINIÇÃO

A polpa de groselha vermelha é o produto definido no art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do groselha vermelha (*Ribes rubrum*L.), através de processo tecnológico adequado.

#### 31.2. COMPOSIÇÃO

A polpa de groselha vermelha deve obedecer às características e composição abaixo:

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

### 32. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE JABUTICABA

#### 32.1 DEFINIÇÃO

A polpa de jabuticaba é o produto definido no art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da jabuticaba (*Myrciaria cauliflora*(Mart.) O. Berg. e/ou *aMyrciaria jaboticaba*(Vell.) Berg), através de processo tecnológico adequado.

#### 32.2 COMPOSIÇÃO

A polpa de jabuticaba deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	11,5
Sólidos Totais (g/100g)	12
pH	2,9
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,8
Açúcares Totais (g/100g)	0,9
Ácido ascórbico (mg/100g)	14,8

### 33. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE JUÇARA

#### 33.1. OBJETIVO:

A presente norma tem como objetivo estabelecer os padrões de identidade e qualidade mínimos que deverão obedecer a polpa de juçara e a juçara fina, média e grossa, destinadas ao consumo como bebida.

#### 33.2. DEFINIÇÃO:

Polpa de juçara e a juçara fina, média ou grossa são produtos extraídos da parte comestível do fruto da juçara (*Euterpe edulis*, Mart.) após amolecimento em água e extração com água.

A juçara pode ser denominada de açai de juçara.

#### 33.3. CLASSIFICAÇÃO:

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

33.3.1. Polpa de juçara é a polpa extraída da juçara, sem adição de água, por meios mecânicos e sem filtração, podendo ser submetido a processo físico de conservação.

33.3.2. Juçara grossa 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.

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

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

#### 33.4. INGREDIENTES BÁSICOS:

A polpa de juçara e a juçara fina, média e grossa devem ser obtidas 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.

#### 33.5. INGREDIENTES OPCIONAIS:

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

33.5.2. Acidulante - No caso da juçara pasteurizada e mantida em temperatura ambiente, é permitida a adição de ácido cítrico, de acordo com as Boas Práticas de Fabricação (BPF).

### 33.6. COMPOSIÇÃO:

33.6.1. A polpa de juçara e a juçara devem 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.

33.6.2. A polpa de juçara deve obedecer às seguintes características físicas, químicas e organolépticas:

#### 33.6.2.1. Físicas e Químicas

Parâmetro	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	40	-
Proteína (g/100gms)	5	-
Lipídios totais (g/100gms)	20	-
Carboidratos totais (g/100gms)	51	-
Obs.: gms = gramas de matéria seca		

#### 33.6.2.2. Organolépticas

Aspecto físico: pastoso, apresentando pontos escuros acentuados, proveniente da casca que envolve a polpa do fruto.

Cor : roxo violáceo próprio para polpa de juçara roxa e verde claro própria para polpa da juçara verde.

Sabor: não adocicado e não azedo.

Aroma: característico.

33.6.3. A juçara (grossa, média e fina) deve obedecer às seguintes características físicas, químicas e organolépticas:

#### 33.6.3.1. Físicas e químicas

Parâmetro	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis	2	10
PH	4	6,2
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	-	0,27 - fino 0,4 - médio 0,45 - grosso
Lipídios totais (g/100g)	20	60
Proteínas (g/100gms)	6	-
Carboidratos totais (g/100gms)	-	40
*OBS.: gms = gramas de matéria seca		

#### 33.6.3.2. Organolépticas.

Aspectos físicos: a emulsão deve ficar estável mesmo se for aquecida a 80 °C.

Cor: roxo violáceo próprio da juçara roxa e verde claro próprio da juçara verde.

Sabor: não adocicado e não azedo.

Aroma: característico.

33.6.4. A polpa de juçara e a juçara podem 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 0,6 mm (seis décimos de milímetros).

33.6.4.1 A polpa de juçara e a juçara devem observar às demais características físicas, químicas, microscópicas, microbiológicas e organolépticas fixadas nos Padrões de Identidade e Qualidade para polpa de fruta em geral.

## 34. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE KIWI

### 34.1. DEFINIÇÃO

A polpa de kiwi é o produto definido no art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do kiwi (*Actinidia deliciosa*(A. Chev.) C. F. Liang & A. R. Ferguson), através de processo tecnológico adequado.

### 34.2. COMPOSIÇÃO

A polpa de kiwi deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	10
Sólidos Totais (g/100g)	10,5
pH	2,8
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	1,3
Ácido ascórbico (mg/100g)	9

## 35. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE LICHIA

### 35.1. DEFINIÇÃO

A polpa de lichia é o produto definido no art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da lichia (*Litchi chinensis*S.), através de processo tecnológico adequado.

### 35.2. COMPOSIÇÃO

A polpa de lichia deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	8
Sólidos Totais (g/100g)	8,5
pH	6,29
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,2
Ácido ascórbico (mg/100g)	24

## 36. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE MAÇÃ

### 36.1. DEFINIÇÃO

A polpa de maçã é o produto definido no art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da maçã (*Pyrus malus*L.), através de processo tecnológico adequado.

### 36.2. COMPOSIÇÃO

A polpa de maçã deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	10,5
Sólidos Totais (g/100g)	11
Acidez total expressa em ácido málico (g/100g)	0,12

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

### 37.1. DEFINIÇÃO

A polpa de mamão é o produto definido no art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do mamão (*Carica papaya*, L.), através de processo tecnológico adequado.

### 37.2. COMPOSIÇÃO

A polpa de mamão deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	9
Sólidos Totais (g/100g)	9,5
pH	4
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,1
Açúcares Totais (g/100g)	14
Ácido ascórbico (mg/100g)	50

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

### 38.1. DEFINIÇÃO

A polpa de manga é o produto definido no art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da manga (*Mangifera indica*L.), através de processo tecnológico adequado.

### 38.2. COMPOSIÇÃO

A polpa de manga deve obedecer às características e composição abaixo:

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

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

### 39.1. DEFINIÇÃO

A polpa de mangaba é o produto definido no art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da mangaba (*Hancornia speciosa*), através de processo tecnológico adequado.

## 39.2 COMPOSIÇÃO

A polpa de mangaba deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	8
Sólidos Totais (g/100g)	8,5
pH	2,8
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,7

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

## 40.1. DEFINIÇÃO

A polpa de maracujá é o produto definido no Art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do maracujá (*Passifloraspp.*), através de processo tecnológico adequado.

## 40.2. COMPOSIÇÃO

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

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

## 41. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE MELANCIA

## 41.1. DEFINIÇÃO

A polpa de melancia é o produto definido no Art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da melancia (*Citrullus lanatus*), através de processo tecnológico adequado.

## 41.2. COMPOSIÇÃO

A polpa de melancia deve obedecer às características e composição abaixo:

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

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

## 42.1. DEFINIÇÃO

A polpa de melão é o produto definido no Art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do melão (*Cucumis meloL.*), através de processo tecnológico adequado.

## 42.2. COMPOSIÇÃO

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

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	8
Sólidos Totais (g/100g)	8,5
pH	6
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	10
Açúcares Totais (g/100g)	8
Ácido ascórbico (mg/100g)	19

## 43. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE MIRTILO

## 43.1. DEFINIÇÃO

A polpa de mirtilo é o produto definido no Art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da mirtilo (*Vaccinium myrtillusL., Vaccinium corymbosumL. e Vaccinium angustifolium*), através de processo tecnológico adequado.

## 43.2. COMPOSIÇÃO

A polpa de mirtilo deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	10
Sólidos Totais (g/100g)	10,5
pH	2
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,4
Açúcares Totais (g/100g)	0,4
Antocianinas (mg/100mL)	20

#### 44. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE MORANGO

##### 44.1. DEFINIÇÃO

A polpa de morango é o produto definido no Art. 19 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.

##### 44.2. COMPOSIÇÃO

A polpa de morango deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	6,5
Sólidos Totais (g/100g)	7
pH	3,3
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,8
Ácido ascórbico (mg/100g)	56

#### 45. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE MURICI

##### 45.1. DEFINIÇÃO

A polpa de murici é o produto definido no Art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do murici (*Byrsonima crassifolia* (L.) R.), por meio de processo tecnológico adequado.

##### 45.2. COMPOSIÇÃO

A polpa de Murici deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	4,4
Sólidos Totais (g/100g)	4,9
pH	2,8
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	2,45
Ácido ascórbico (mg/100g)	7,3

#### 46. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE NECTARINA

##### 46.1. DEFINIÇÃO

A polpa de nectarina é o produto definido no Art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da nectarina (*Prunus persica* (L.) Batsch var. *nucipersica* (Suckow) c. K. Schneid), através de processo tecnológico adequado.

##### 46.2. COMPOSIÇÃO

A polpa de nectarina deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	10,5
Sólidos Totais (g/100g)	11
pH	3
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,6

#### 47. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE PERA

##### 47.1. DEFINIÇÃO

A polpa de pera é o produto definido no art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da pera (*Pyrus communis* L.), através de processo tecnológico adequado.

##### 47.2. COMPOSIÇÃO

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

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	8
Sólidos Totais (g/100g)	8,5
Acidez total expressa em ácido málico (g/100g)	0,15

#### 48. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE PÊSSEGO

##### 48.1. DEFINIÇÃO

A polpa de pêssego é o produto definido no Art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do pêssego (*Prunus persica* (L.) Batsch var. *persica*), através de processo tecnológico adequado.

##### 48.2. COMPOSIÇÃO

A polpa de pêssego deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	10,5
Sólidos Totais (g/100g)	11
pH	3
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,6

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

##### 49.1. DEFINIÇÃO

A polpa de pitanga é o produto definido no Art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da pitanga (*Eugenia* spp.), através de processo tecnológico adequado.

##### 49.2. COMPOSIÇÃO

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

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	6
Sólidos Totais (g/100g)	6,5
pH	2,5
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,9

#### 50. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE ROMÃ

##### 50.1. DEFINIÇÃO

A polpa de romã é o produto definido no Art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da romã (*Punica granatum* L.), através de processo tecnológico adequado.

##### 50.2. COMPOSIÇÃO

A polpa de romã deve obedecer às características e composição abaixo:

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

#### 51. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE SAPOTI

##### 51.1. DEFINIÇÃO

A polpa de sapoti é o produto definido no Art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da Sapoti (*Manilkara zapota*), através de processo tecnológico adequado.

##### 51.2. COMPOSIÇÃO

A polpa de sapoti deve obedecer às características e composição abaixo:

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

**52. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE TAMARINDO****52.1. DEFINIÇÃO**

A polpa de tamarindo é o produto definido no Art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da tamarindo (*Tamarindus indica*), através de processo tecnológico adequado.

**52.2. COMPOSIÇÃO**

A polpa de tamarindo deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	6
Sólidos Totais (g/100g)	6,5
pH	2,3
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	1,9
Ácido ascórbico (mg/100g)	0,1

**53. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE UMBU****53.1. DEFINIÇÃO**

A polpa de umbu é o produto definido no Art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do umbu (*Spondias tuberosa* Arruda ex Kost.), através de processo tecnológico adequado.

**53.2. COMPOSIÇÃO**

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

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

JORGE CAETANO JÚNIOR

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

