

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA (Ficha Técnica)	FORM: 001 – FT02
		REVISÃO 03
		DATA 14/07/2026

PRODUTO:	Açaí com 12 % de sólidos totais	
PESO LÍQUIDO:	1,002 kg	
MARCA:	COMBU FRUIT	
EAN:	7898963460268	
Nº REGISTRO MAPA	P A 000908-3.000002	
EMPRESA:	AMAZON + IND. COM. IMP. E EXP. DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA. Ramal São Francisco, S/N. Zona Rural - Castanhal PA CNPJ: 31.306.903/0001-29 SAC: comercial@combufruit.com.br Telefone: (91) 992343643 Indústria Brasileira	
DESCRIÇÃO:	Açaí com 12% de sólidos totais é a bebida obtida a partir da parte comestível do fruto maduro (Euterpe oleracea e/ou Euterpe precatoria) extraída com adição de água e filtração, preservando a cor, aroma, sabor característicos, além de quantidade mínima de compostos fenólicos, antocianinas. (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO – MAPA – Nº 37, DE 1 DE OUTUBRO DE 2018).	
INGREDIENTES:	Açaí com 12% de sólidos totais e água filtrada e potável. NÃO CONTÉM GLÚTEN. O produto é livre de potenciais alergênicos, conforme RESOLUÇÃO – RDC Nº 26, DE 2 DE JULHO DE 2015. Produto produzido com frutos de diferentes regiões da Amazônia, podendo sofrer alterações de sabor e cor.	
RESPONSÁVEL TÉCNICO	Jhon Christian da Rocha Furtado CRQ 06200974 - VI REGIÃO	
PROCEDÊNCIA	Produzido no Pará  / Açaí da Amazônia	
EMBALAGENS:	<u>Primária:</u> Filme polietileno laminado (PE+PE). Peso líquido: 1,002kg.	<u>Secundária:</u> Saco de Ráfia. Peso líquido: 40,08kg (40x 1,002kg);
TRANSPORTE:	Veículos fechados atendendo as Boas Práticas e com equipamento frigorífico para manutenção da temperatura de estocagem, limpos e livres de materiais estranhos e odores. Manter a temperatura de -18 °C.	
ACONDICIONAMENTO:	Conservar congelado à temperatura de -18°C ou mais frio. Após aberto consumir no mesmo dia.	
VIDA DE PRATELEIRA / SHELF LIFE:	18 meses após a data de produção, se mantido lacrado na embalagem original na temperatura mínima de -18° C.	
DECLARAÇÕES:	Não contém glúten. 100% Natural. Sem conservantes. Sem adição de açúcares. 0% gordura trans. <u>Alérgicos:</u> Não alergênico, de acordo com a RDC No. 26 – ANVISA -02/07/2015.	
DICA DE USO:	Pode ser usado para elaborar sucos, vitaminas, smoothies, sobremesas ou para substituir o fruto no preparo desejado. Também fica delicioso com frutas tropicais e granola.	

SUGESTÃO DE PREPARO		Bata no liquidificador 300g de açaí CombuFruit com água e açúcar, pode ser acrescentado outros ingredientes, sirva a gosto.	
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS			
PARÂMETRO	MÍNIMO		MÁXIMO
Brix (sólidos solúveis)	3,0%		6,2%
pH	4,0		6,2
Sólidos totais (g/100g)	12,0		-
CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS			
PARÂMETRO	CARACTERISTICA		
Sabor	Não adocicado e não azedo e não fermentado		
Aroma	Característico		
Cor	Roxo violáceo		
Consistência	Emulsão estável		
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			
Contagem Total		<1.10 ³ UFC/g	
Bolores e Leveduras*		≤2.10 ³ UFC/g	
Coliformes Totais		Ausente	
Coliformes Fecais		≤1 UFC/g	
Trypanossoma cruziviável*		Não detectável em 25g	
Staphilococcus aureus*		<1x10 ² UFC/g	
Escherichia Coli*		Ausente	
Salmonella sp*		Ausente	
*Segundo parâmetros para polpa de frutas estabelecidos na Instrução Normativa nº 37, de 1 de janeiro de 2018 do MAPA.			
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL 10 porções por embalagem Porção de 100g (1/2 copo)			
Quantidade por porção		% VD (*)	
Valor energético	76 Kcal / 317 KJ	3,8%	
Carboidratos	0,5g	0,2%	
Açúcares totais	3,5g		
Açúcares adicionados	0g	0%	
Proteínas	1,51g	2%	
Gorduras totais	7,54g	14%	
Gorduras saturadas	1,87g	9%	
Gordura trans	0g		
Fibra alimentar	6,30g	25%	
Sódio	8,03mg	0,3%	
(*)% Percentual de valores diários fornecidos pela porção. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.			

Elaborado por: Hinglicy Souza	Aprovador por: Jhon Rocha Responsável Técnico
---	--