

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA (Ficha Técnica)		FORM: 001 – FT03
			REVISÃO 04
			DATA 14/07/2026
PRODUTO:	Açaí com 14% de sólidos totais		
PESO LÍQUIDO:	1,002 kg		
MARCA:	COMBU FRUIT		
EAN:	7898963460275		
Nº REGISTRO MAPA	P A 000908-3.000003		
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 14% 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 14% 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)	14,0	-
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 cruzi viável*	Não detectável em 25g	
Staphylococcus 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		
Porções por embalagem: 10		
Porção: 100g (1/2 copo)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	91 Kcal / 381 KJ	4,5%
Carboidratos	0,6g	0,2%
Açúcares totais	3,6g	
Açúcares adicionados	0	0%
Proteínas	1,62g	2%
Gorduras totais	9,12g	17%
Gorduras saturadas	3,36g	15%
Gordura trans	0	
Fibra alimentar	9,53g	38%
Sódio	12mg	0,5%
(*)% 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
---	--