



ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA (Ficha Técnica)

TECHNICAL DATA SHEET

CÓDIGO / CODE:	FORM 001 – FT09	DATA DE EMISSÃO / EMISSION DATE	22/07/2020
REVISÃO / REVIEW	00	DATA DA REVISÃO / REVIEW DATE	-

PRODUTO / PRODUCT	Açaí Orgânico 14% de sólidos totais Organic Açaí 14% total solids
PESO LÍQUIDO / NET WEIGHT	18 kg / 180 kg
MARCA / BRAND	COMBU FRUIT
Nº REGISTRO MAPA ¹ / REGISTER No. MAPA	PA 000908-3.000006
CERTIFICAÇÃO ORGÂNICA / ORGANIC CERTIFICATION	Certificadora: Ecocert SAS Nº do Certificado: 266251/202411042059 Data de emissão: 04/11/2024 
EMPRESA / COMPANY	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 / Customer Service: comercial@combufruit.com.br Telefone / Phone: (91) 992343643 Indústria Brasileira / Brazilian Industry
DESCRIÇÃO / DESCRIPTION	Açaí Orgânico Pasteurizado obtido da parte comestível dos frutos maduros do açaizeiro (<i>Euterpe oleracea</i> Mart. e/ou <i>Euterpe precatoria</i> Mart.). A polpa é extraída com adição de água potável filtrada e, após a extração, o produto é submetido à filtração em linha e ao processo de pasteurização. O produto apresenta teor mínimo de 14% de sólidos totais, preservando as características sensoriais típicas do fruto. É adicionado ácido cítrico (INS 330) como regulador de acidez. Elaborado exclusivamente com matéria-prima proveniente de sistema orgânico certificado. Pasteurized Organic Açaí is produced from the edible portion of mature açaí berries (<i>Euterpe oleracea</i> Mart. and/or <i>Euterpe precatoria</i> Mart.). The pulp is extracted with the addition of filtered potable water. After extraction, the product undergoes in-line filtration and pasteurization. The product contains a minimum of 14% total solids, while preserving the typical sensory characteristics of the fruit. Citric acid (INS 330) is added as an acidity regulator. This product is manufactured exclusively from raw materials obtained from certified organic production systems.

¹ MAPA: Ministério da Agricultura e Pecuária do Brasil / MAPA: Ministry of Agriculture and Livestock of Brazil

INGREDIENTES / INGREDIENTS	Polpa de açaí orgânico (14% de sólidos totais), água e ácido cítrico (INS 330). Organic açai pulp (14% of total solids), water and citric acid (INS 330).	
RESPONSÁVEL TÉCNICO / TECHNICAL RESPONSIBLE	Jhon Christian da Rocha Furtado CRQ 06200974 - VI REGIÃO	
ORIGEM / ORIGIN	Produzido no Pará  / Açaí da Amazônia Produced in Pará  / Açai from the Amazon	
EMBALAGENS / PACKAGING	<u>Embalagem Primária:</u> • Saco liso PEBD <u>Primary Packaging:</u> • Plain LDPE bag	<u>Embalagem Secundária:</u> • Balde de plástico com tampa e lacre de segurança. Peso líquido: 18 kg. • Tambor com tampa Peso líquido: 180 kg. <u>Secondary Packaging</u> • Plastic pail with lid and security seal Net weight: 18 kg • Drum with lid Net weight: 180 kg
TRANSPORTE / TRANSPORT	Veículos fechados atendendo as Boas Práticas de Transporte e com equipamento frigorífico para manutenção da temperatura de estocagem, limpos e livres de materiais estranhos e odores. Manter a temperatura de -18 °C. Transport in enclosed vehicles complying with Good Transportation Practices (GMP) and equipped with refrigeration equipment to maintain the required storage temperature. Vehicles must be clean and free from foreign materials and odors. Storage Temperature: Maintain at -18°C (0°F).	
ACONDICIONAMENTO / STORAGE CONDITIONS	Conservar congelado à temperatura de -18 °C ou inferior, mantendo a embalagem original devidamente lacrada. Após aberto, recomenda-se o consumo no mesmo dia, mantendo o produto sob condições adequadas de conservação. Keep frozen at -18°C (0°F) or below, keeping the original packaging properly sealed. After opening, consumption on the same day is recommended, while maintaining the product under appropriate storage conditions.	
VIDA DE PRATELEIRA / SHELF LIFE:	24 meses após a data de produção, se mantido lacrado na embalagem original na temperatura mínima de -18° C. 24 months from the date of manufacture, provided that the product remains sealed in its original packaging and is stored at a minimum temperature of -18°C (0°F).	
DECLARAÇÕES / STATEMENT	Produto orgânico certificado. Sem adição de açúcares. Sem conservantes. Não contém gordura trans. Não contém glúten. Não contém ingredientes geneticamente modificados (Não OGM / Non-GMO). Não contém alergênicos de declaração obrigatória, conforme a RDC nº 727/2022, a IN nº 211/2023 ou legislação vigente aplicável.	

	Por se tratar de um alimento natural, podem ocorrer variações de cor, aroma, sabor e viscosidade entre os lotes. Essas variações são características próprias da matéria-prima e não comprometem a qualidade, a segurança nem a conformidade do produto. Certified organic product. No added sugars. No preservatives. Zero trans fat. Gluten-free. Non-GMO. Contains none of the major allergens requiring mandatory declaration, in accordance with ANVISA RDC No. 727/2022, IN No. 211/2023, or other applicable legislation. As this is a natural food product, variations in color, aroma, flavor, and viscosity may occur between batches. These variations are inherent to the raw material and do not affect the product's quality, safety, or compliance.
DICA DE USO / SERVING SUGGESTIONS	Ideal para o preparo de sucos, smoothies, vitaminas, sobremesas e uma variedade de receitas. Também fica delicioso combinado com frutas tropicais e granola. Ideal for preparing juices, smoothies, shakes, desserts, and a variety of recipes. It is also delicious when combined with tropical fruits and granola.
SUGESTÃO DE PREPARO / PREPARATION SUGGESTION	Bata no liquidificador 300g de Açaí Combu Fruit com água e açúcar. Acrescente outros ingredientes conforme sua preferência. Sirva como desejar. Blend 300g of Combu Fruit Açaí with water and sugar. Add other ingredients according to your taste. Serve chilled.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS / PHYSICOCHEMICAL CHARACTERISTICS		
PARÂMETRO / PARAMETER	MÍNIMO / MINIMUM	MÁXIMO / MAXIMUM
Brix (sólidos solúveis) °Brix (Soluble Solids)	3,0%	6,2%
pH	2,0	6,2
Sólidos Totais (g/100g) Total Solids (g/100g)	14,0	-
CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS / SENSORIAL CHARACTERISTICS		
PARÂMETRO / PARAMETER	CARACTERÍSTICA / CHARACTERISTICS	
Sabor / Taste	Não adocicado e não azedo e não fermentado / Not sweetened, not sour, and not fermented	
Aroma / Flavor	Característico / Typical	
Cor / Color	Roxo Violáceo / Purple	
Consistência / Consistency	Emulsão estável / Stable emulsion	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS		
Contagem Total / Total Plate Count	<1.10 ³ UFC/g / CFU/g	
Bolores e Leveduras* / Molds and Yeasts*	≤5.10 ³ UFC/g / CFU/g	
Coliformes Totais / Total Coliforms	Ausente / Absent	

Coliformes Fecais / Fecal Coliforms	≤1 UFC/g / CFU/g
Trypanosoma cruzi viável* / Viable <i>Trypanosoma cruzi</i> *	Não detectável em 25g / Not detectable in 25 g
<i>Staphylococcus aureus</i> *	<1x10 ² UFC/g / CFU/g
<i>Escherichia Coli</i> *	Ausente em 1g / Absent in 1g
<i>Salmonella sp</i> *	Ausente em 25g / Absent in 25g

* Parâmetros microbiológicos para açaí estabelecidos pela Instrução Normativa MAPA nº 37, de 1º de outubro de 2018 (Anexo II).

* Microbiological standards established by the Brazilian Ministry of Agriculture (MAPA) Normative Instruction No. 37, October 1, 2018 (Annex II).

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS

Porções por embalagem: 10 / Servings per package: 10

Porção: 100g (1/2 copo) / Serving size: 100 g (1/2 cup)

Quantidade por porção / Amount per serving		% VD (*) / % DV (*)
Valor energético / Energy value	91 Kcal / 381 KJ	4,5%
Carboidratos / Carbohydrates	0,6g	0,2%
Açúcares totais / Total sugars	3,6g	
Açúcares adicionados / Added sugars	0	0%
Proteínas / Protein	1,62g	2%
Gorduras totais / Total fat	9,12g	17%
Gorduras saturadas / Saturated fat	3,36g	15%
Gordura trans / Trans fat	0g	
Fibra alimentar / Dietary fiber	9,53g	38%
Sódio / Sodium	12mg	0,5%

(*) % Percentual de valores diários fornecidos pela porção. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

(*) % Percentage of Daily Values provided by the serving. Daily values may be higher or lower depending on individual energy requirements.

Elaborado por / Prepared by: Hinglicy Souza	Aprovado por / Approved by: Jhon Rocha Responsável Técnico / Technical Responsible Person
---	--