

# ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO/ TECHNICAL SPECIFICATION PRODUCT

## AÇAÍ ORGÂNICO ACIDIFICADO - TROPICAL AÇAÍ/ ORGANIC AÇAÍ PURE - TROPICAL AÇAÍ



Código/ Code: ETP 002

Revisão Nº/Review No: 13

Emissão: 23.03.2017/ Emission: 03.23.2017

Data Revisão: 27.04.22/ Review Date: 04.27.2022

Açúcares totais naturais do açaí (g/100gms)/ Total natural sugars from açaí (g/100gms)	≤ 6	Felhing
Proteínas (g/100gms)/ Proteins (g/100gms)	≥ 7	Determinação Nitrogênio/ Nitrogen determination
Polifenóis Totais (g/100gms)/ Total polyphenols (g/100gms)	≥ 1,80	Folin Ciocautau
Antocianinas (g/100gms)/ Anthocyanins (g/100gms)	≥ 0,44	Espectrofotometria Diferencial/ Differential spectrophotometry

### 5. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL/ NUTRITIONAL INFORMATION

Nutrition Facts	
1 servings per container	
<b>Serving size</b>	<b>(100g)</b>
<b>Amount Per Serving</b>	
<b>Calories</b>	<b>80</b>
	% Daily Value*
<b>Total Fat</b> 7g	<b>9%</b>
Saturated Fat 2g	<b>10%</b>
Trans Fat 0g	
Polyunsaturated Fat 1g	
Monounsaturated Fat 3.5g	
<b>Cholesterol</b> 0mg	<b>0%</b>
<b>Sodium</b> 35mg	<b>2%</b>
<b>Total Carbohydrate</b> 3g	<b>1%</b>
Dietary Fiber 3g	<b>11%</b>
Total Sugars 0g	
Includes 0g Added Sugars	<b>0%</b>
<b>Protein</b> 1g	<b>2%</b>
Vitamin D 0mcg	0%
Calcium 430mg	35%
Iron 3.9mg	20%
Potassium 0mg	0%
*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.	

### 6. ADITIVOS/ ADDITIONS

Acidulante ácido cítrico/  
Citric acid acidulant

### 7. PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS/ MICROBIOLOGICAL PARAMETERS

Atributos/ Attributes	Especificações/ Specification	Métodos/ Methods
Bolores e Leveduras/ Molds and Yeasts	≤ 5x10 <sup>3</sup> UFC/g ≤ 5x10 <sup>3</sup> CFU/g	ISO 21527-1:2008 AOAC 997.02
E.coli	Ausência/ Absence	ISO 16649-2:2001 AOAC 991.14