

## ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO/ TECHNICAL SPECIFICATION PRODUCT

### SCOOPABLE AÇAÍ - TROPICAL AÇAÍ/ SCOOPABLE AÇAÍ - TROPICAL AÇAÍ



Código/Code: ETP 040

Revisão Nº/Review: 01

Emissão: 19.08.2025/ Emission: 19.08.2025

Data Revisão: 05/09/2025 / Review Date: 09.05.2025

#### 1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/ PRODUCT DESCRIPTION

Gelados de frutas ou sorbets são produtos elaborados com polpas, sucos ou pedaços de frutas e açúcares, podendo ser adicionado de outros ingredientes alimentares / Fruit ice creams or sorbets are products made with pulps, juices or pieces of fruit and sugars, and can be added with other food ingredients.

#### 2. APLICAÇÃO/ APPLICATION

O produto pode ser usado para consumo direto, néctares e smoothies / The product can be used for direct consumption, nectars and smoothies.

#### 3. COMPOSIÇÃO/ COMPOSITION

Ingredientes: Polpa de Açaí, Açúcar, Água, Xarope de Tapioca, Goma de Algaroba, Ácido Cítrico, Goma Guar, Goma Xantana, Alginato de Sódio, Lecitina de Girassol.

Ingredients: Açaí Pulp, Sugar Cane, Water, Tapioca Syrup, Locust Bean Gum, Citric Acid, Guar Gum, Xanthan Gum, Sodium Alginate, Sunflower Lecithin.

#### 4. CARACTERÍSTICAS/ TECHNICAL FEATURES

##### 4.1. Sensoriais/ Sensory:

| Atributo/Attributes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Especificação/Specification                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aspectos físico/ Physical aspects                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | A emulsão deve ser estável mesmo após aquecimento a 80 °C (176 °F) / The emulsion must be stable even after heating to 80°C (176 ° F)                                                                                                                                                                                                              |
| Cor/Color<br>A coloração do açaí pode variar naturalmente devido a características intrínsecas da matéria-prima, incluindo a origem silvestre, a diversidade do solo e as condições sazonais de cultivo e maturação/he color of açaí may naturally vary due to intrinsic characteristics of the raw material, including wild origin, soil diversity, and seasonal conditions during growth and maturation. | De acordo com a tabela Pantone números/ According to the Pantone numbers table: 204; 205; 206; 207; 208; 209; 211; 212; 213; 214; 215; 216; 218; 219; Rub. Red; 220; 221; 222; 224; 225; 226; 227; 228; 229; 231; 232; Rhod. Red; 233; 234; 235; 238; 239; 240; 241; 242; 2385; 2395; 2405; 2415; 2425; 246; 247; 248; 249; Purple; 253; 254; 255. |
| Sabor/ Flavor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Adocicado e não azedo / Sweet and not sour                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Aroma/ Smell                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Característico / Characteristic                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Textura/ Texture                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Homogênea cremosa / Homogeneous creamy                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

##### 4.2. Físico-Químicas/Physicochemical (AOCS)

| Atributos/ Attributes            | Especificações/ Specification | Métodos/ Methods                                                                                 |
|----------------------------------|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sólidos Totais (%)/ Total Solids | 24 - 27.5                     | Secagem por Infravermelho/ Infrared drying<br>AOAC (Association of Official Analytical Chemists) |
| pH                               | 3.30 - 3.70                   | Potenciômetro/Potentiometer<br>AOAC (Association of Official Analytical Chemists)                |

## ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO/ TECHNICAL SPECIFICATION PRODUCT

### SCOOPABLE AÇAÍ - TROPICAL AÇAÍ/ SCOOPABLE AÇAÍ - TROPICAL AÇAÍ



Código/Code: ETP 040

Revisão Nº/Review: 01

Emissão: 19.08.2025/ Emission: 19.08.2025

Data Revisão: 05/09/2025 / Review Date: 09.05.2025

|                                         |             |                                                        |
|-----------------------------------------|-------------|--------------------------------------------------------|
| Brix (°)                                | 20 - 25     | Refratométrico/ Refractometric                         |
| Acidez Total (g/100g)/<br>Total acidity | 0.30 - 0.55 | Titulação Potenciométrica/Potentionmetric<br>Titration |

## 5. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL/ NUTRITIONAL INFORMATION

| Nutrition Facts                                                                                                                                                    |                  |                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------|
| 85 servings per container                                                                                                                                          |                  |                 |
| Serving size                                                                                                                                                       |                  | 1/2 cup (118mL) |
| Amount Per Serving                                                                                                                                                 |                  |                 |
| Calories                                                                                                                                                           |                  | 98              |
|                                                                                                                                                                    |                  | % Daily Value*  |
| Total Fat                                                                                                                                                          | 2g               | 2%              |
| Saturated Fat                                                                                                                                                      | 0g               | 2%              |
| Trans Fat                                                                                                                                                          | 0g               |                 |
| Cholesterol                                                                                                                                                        | 0mg              | 0%              |
| Sodium                                                                                                                                                             | 23mg             | 1%              |
| Total Carbohydrate                                                                                                                                                 | 20g              | 7%              |
| Dietary Fiber                                                                                                                                                      | 3g               | 10%             |
| Total Sugars                                                                                                                                                       | 17g              |                 |
| Includes                                                                                                                                                           | 17g Added Sugars | 33%             |
| Protein                                                                                                                                                            | 0g               |                 |
| Vitamin D                                                                                                                                                          | 0mcg             | 0%              |
| Calcium                                                                                                                                                            | 5mg              | 0%              |
| Iron                                                                                                                                                               | 0mg              | 0%              |
| 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

Espressantes: Goma de Alfarroba, Goma Guar, Goma Xantana e Xarope de Tapioca.  
Acidulante: Ácido cítrico. Estabilizante: Lecitina de Girassol, Alginato de Sódio.

Thickeners: Locust Bean Gum, Guar Gum, Xanthan Gum, Tapioca Syrup; Acidulant: Citric Acid; Stabilizers: Sunflower Lecithin, Sodium Alginate.

## 7. PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS/ MICROBIOLOGICAL PARAMETERS

| Atributos/<br>Attributes                 | Especificações/<br>Specification | Métodos/<br>Methods                 |
|------------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------|
| Enterobacteriaceae                       | ≤ 10 UFC/g<br>≤ 10 CFU/g         | BS ISO 21528-2:2004<br>AOAC 2003.01 |
| Coliforme Total/<br>Total Coliforms      | ≤ 10 UFC/g<br>≤ 10 CFU/g         | AOAC 991.14                         |
| E.coli                                   | <10 UFC/g<br><10 CFU/g           | AOAC 991.14                         |
| Bolores e Leveduras/<br>Yeasts and Molds | <1.000 UFC/g<br><1.000 CFU/g     | ISO 21527-1:2008<br>AOAC 997.02     |

## ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO/ TECHNICAL SPECIFICATION PRODUCT

### SCOOPABLE AÇAÍ - TROPICAL AÇAÍ/ SCOOPABLE AÇAÍ - TROPICAL AÇAÍ



Código/Code: ETP 040

Revisão Nº/Review: 01

Emissão: 19.08.2025/ Emission: 19.08.2025

Data Revisão: 05/09/2025 / Review Date: 09.05.2025

|                                                     |                                            |                                           |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------|-------------------------------------------|
| Contagem total de Bactérias/<br>Aerobic Plate Count | $\leq 10.000$ UFC/g<br>$\leq 10.000$ CFU/g | AFNOR 3M 01/01-09/89<br>AOAC 990.12       |
| <i>Salmonella</i>                                   | Ausência em 25g/<br>Absense in 25g         | AFNOR EGS 38/01-03/15<br>AOAC OMA 2014.01 |

#### 8. PARÂMETROS QUÍMICOS/ CHEMICAL PARAMETERS

| Atributos/Attributes                               | Especificações/Specification |
|----------------------------------------------------|------------------------------|
| Arsênio (expresso As)/<br>Arsenic (expressed As)   | $\leq 0,1$ mg/kg             |
| Cobre (expresso em Cu)/<br>Cooper (expressed Pb)   | $\leq 0,10$ mg/kg            |
| Cádmio (expresso em Cd)/<br>Cadmiun (expressed Cd) | $\leq 0,05$ mg/kg            |

#### 9. PARÂMETROS FÍSICOS/ PHYSICAL PARAMETERS

| Atributos/Attributes                        | Especificação/Specification                                 |
|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Partículas Metálicas/<br>Metallic Particles | Livre de partículas metálicas/<br>Free of metal particles   |
| Partículas Estranhas/<br>Strange Particles  | Livre de partículas estranhas/<br>Free of foreign particles |

#### 10. EMBALAGEM/ PACKING

Baldes plásticos 10 L (2.64 Galões) / Plastic bucket 10 L (2.64 Gallons)

#### 11. TRANSPORTE/ TRANSPORT

O produto deve ser transportado em caminhões frigoríficos ou contêineres frigoríficos/  
The product must be transported in refrigerated trucks or refrigerated containers.

#### 12. VALIDADE/ SHELF LIFE

24 meses após a data de fabricação/  
24 months after the date of manufacture.

#### 13. USO PRETENDIDO E NÃO INTENCIONAL/ INTENDED AND UNINTENTIONAL USE

Para conservar a textura, no momento de servir, o sorbet deve ser armazenado entre  $-8^{\circ}\text{C}$  a  $-11^{\circ}\text{C}$  ( $17^{\circ}\text{F}$  a  $12^{\circ}\text{F}$ ). Retirar o produto somente quando houver o consumo. Não manter o produto fora do congelamento por muito tempo, evitando descongelamento/  
To preserve texture, when serving, sorbet should be stored at  $-8^{\circ}\text{C}$  to  $-11^{\circ}\text{C}$  ( $17^{\circ}\text{F}$  to  $12^{\circ}\text{F}$ ). Remove the product only when there is consumption. Do not keep the product out of freezing for a long time, avoiding thawing.

#### 14. ESTOCAGEM/ STORAGE

## ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO/ TECHNICAL SPECIFICATION PRODUCT

### SCOOPABLE AÇAÍ - TROPICAL AÇAÍ/ SCOOPABLE AÇAÍ - TROPICAL AÇAÍ



Código/Code: ETP 040

Revisão Nº/Review: 01

Emissão: 19.08.2025/ Emission: 19.08.2025

Data Revisão: 05/09/2025 / Review Date: 09.05.2025

O produto é estocado em ambiente frigorífico a temperatura inferior ou igual a -18 °C (-0.4 °F)/  
The product is stored in a refrigerator ambient at a temperature less than or equal to -18 °C (-0.4 °F)/.

#### 15. PRESENÇA DE PRODUTOS GENETICAMENTE MODIFICADOS/ PRESENCE OF GENETICALLY MODIFIED PRODUCTS

Os produtos processados pela AGROINDÚSTRIA AÇAÍ MACUNAÍMA são isentos de organismos geneticamente modificados/  
The products processed by AGROINDÚSTRIA AÇAÍ MACUNAÍMA are free from genetically modified organisms.

#### 16. PRESENÇA DE ALERGÊNICOS/ PRESENCE OF ALLERGENICS

O produto não possui nem é elaborado utilizando produtos alergênicos (trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas); Crustáceos e derivados; Ovos e derivados; Pescados e Derivados; Amendoim e derivados; Leite e derivados(incluindo lactose); Soja e derivados; Nuts (amêndoas (*Prunus dulcis*, *sin.: Prunus amygdalus*, *Amygdalus communis* L. ), Nozes (*Juglans spp.*), Castanha do pará (*Bertholletia excelsa*), Castanha de caju (*Anacardium occidentale*), Castanha (*Castanea spp.*) Coco, Avelãs (*Corylus spp.*), Macadâmias (*Macadamia spp.*), Pinhões, Pecãs (*Carya spp.*), Pistache (*Pistacia spp.*), Karité, beechnut; Pinoli (*Pinus spp.*), Gergelin, Látex Natural e derivados e SO<sub>2</sub> (acima de 10 ppm) e nem seus traços.

The product does not have or is made using allergenic products (wheat, rye, barley, oats and their hybridized strains); crustaceans and derivatives; Eggs and derivatives; Fish and derivatives; Peanuts and derivatives; Milk and dairy products (including lactose); Soy and derivatives; Nuts (almonds (*Prunus dulcis*, *sin.: Prunus amygdalus*, *Amygdalus communis* L.), Walnuts (*Juglans spp.*), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), Cashew nuts (*Anacardium occidentale*), Nuts (*Castanea spp.*) Coconut, Hazelnuts (*Corylus spp.*), Macadamias (*Macadamia spp.*), Pine Nuts, Pecans (*Carya spp.*), Pistachios (*Pistacia spp.*), Shea, Beechnut; Pinoli (*Pinus spp.*), Gergelin, Natural Latex and derivatives and SO<sub>2</sub> (above 10 ppm) and not even their features.

#### 17. CERTIFICAÇÕES/ CERTIFICATIONS

KOSHER-BDK: certificado de acordo com as normas da dieta alimentar da Torá, seguida pelos judeus. Certified according to the dietary norms of the Torah, followed by the Jews.

#### 18. REGISTRO MAPA/ MAPA REGISTRY

Isento / Free.

#### 19. CÓDIGOS DE BARRAS/ BARCODES

Balde / Pail 10L / 22 lbs / 352 oz- 7898915730432

#### 20. REQUISITOS REGULAMENTARES/ REGULATORY REQUIREMENTS

BRASIL/ BRAZIL

## ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO/ TECHNICAL SPECIFICATION PRODUCT

### SCOOPABLE AÇAÍ - TROPICAL AÇAÍ/ SCOOPABLE AÇAÍ - TROPICAL AÇAÍ



Código/Code: ETP 040

Revisão N°/Review: 01

Emissão: 19.08.2025/ Emission: 19.08.2025

Data Revisão: 05/09/2025 / Review Date: 09.05.2025

RDC n° 160, de 01 de julho de 2022/ RDC n° 160, of 01 July 2022

- Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.
- Establishes the maximum tolerated limits (MRL) for contaminants in food.

RDC n° 91, de 11 de maio de 2001/ RDC No. 91, of May 11, 2001

- Aplica se a embalagens e equipamentos que entram em contato direto com alimentos desde sua produção até o consumo.
- It applies to packaging and equipment that come into direct contact with food from production to consumption.

RDC n° 275, de 21 de outubro de 2002/ IN n° 82 de 17 de dezembro de 2020 / RDC No. 275 of October 21, 2002/ IN No. 82 of December 17, 2020

- Estabelece procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos.
- Establishes standard operating procedures applied to food producing/industrializing establishments and the checklist of good manufacturing practices in food producing/industrializing establishments.

RDC n° 713, de 1° de julho de 2022/ RDC No. 713, of July 1st, 2022

- Fixa a identidade e as características mínimas de qualidade a que devem obedecer aos Gelados Comestíveis e os Preparados para Gelados Comestíveis.
- Establishes the identity and minimum quality characteristics that must be complied with by Edible Ice Cream and Edible Ice Cream Preparations.

RDC N° 839, de 14 de dezembro de 2023 / RDC N° 839, of December 14, 2023

- Dispõe sobre a comprovação de segurança e a autorização de uso de novos alimentos e novos ingredientes / Provides for proof of safety and authorization for the use of novel foods and novel ingredients.

RDC 267 de 25 de setembro de 2003/ RDC No. 267 of September 25, 2003

- Estabelece procedimentos de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos industrializadores de gelados comestíveis a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do produto final.
- Establishes procedures for Good Manufacturing Practices for establishments that manufacture edible ice cream in order to guarantee the hygienic-sanitary conditions of the final product.

RDC N° 826, de 23 de novembro de 2023/ RDC No. 826, of November 23, 2023

- Dispõe sobre os princípios gerais, as funções tecnológicas e as condições de uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em alimentos / Provides for the general principles, technological functions and conditions of use of food additives and food processing aids.

RDC n° 724/IN n° 161 de 1° de julho de 2022/ RDC n° 724/IN n° 161 of July 1st 2022

- Dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação.
- Provides for the microbiological standards for food and their application.

RDC n° 722, de 1° de julho de 2022/ RDC No. 722, of July 1st, 2022

## ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO/ TECHNICAL SPECIFICATION PRODUCT

### SCOOPABLE AÇAÍ - TROPICAL AÇAÍ/ SCOOPABLE AÇAÍ - TROPICAL AÇAÍ



Código/Code: ETP 040

Revisão Nº/Review: 01

Emissão: 19.08.2025/ Emission: 19.08.2025

Data Revisão: 05/09/2025 / Review Date: 09.05.2025

- Dispõe sobre os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos, princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.
- Provides for the maximum tolerated limits (MRL) of contaminants in food, general principles for their establishment and the methods of analysis for conformity assessment purposes.

#### EUA/ USA

##### 21 CFR 101

- Dispõe sobre os requisitos específicos de rotulagem de alimentos.
- Provides for specific food labeling requirements.

##### 21 CFR 117

- Dispõe sobre as boas práticas de fabricação atuais, análise de perigos e controles preventivos baseados em risco para alimentos humanos.
- Provides for current good manufacturing practices, hazard analysis and risk-based preventive controls for human food.

##### 21 CFR 135

- Dispõe normativa sobre sobremesas congeladas.
- Provides normative for frozen desserts.

##### 21 CFR 177

- Dispõe sobre aditivos de alimentos indiretos, especificamente polímeros.
- Provides for indirect food additives, specifically polymers.

##### 21 CFR 184

- Dispõe sobre substâncias alimentares diretas afirmadas como geralmente reconhecidas como seguras.
- Provides for direct food substances that are generally recognized as safe.

- Os parâmetros químicos observados para este produto não estão previstos pelo órgão de controle de alimentos dos EUA, FDA.
- The chemical parameters observed for this product are not predicted by the US food control agency, FDA.

## 21. CONTROLE DE REVISÃO/ REVISION CONTROL

| Revisão/<br>Review | Data/<br>Date            | Responsável/<br>Responsible | Detalhamento da Revisão/<br>Review details                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------|--------------------------|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 00                 | 19/08/2025<br>08/19/2025 | lasmyn Navarro              | Emissão do documento / Issuing the document                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 01                 | 05/09/2025<br>09/05/2025 | Ana Catarina                | Alterações nos itens / Item changes<br>4.1 Parâmetros Sensoriais - Cor / Sensory Parameters - Color;<br>4. Características/ Technical features (4.2. Físico-Químicas/Physicochemical (AOCS);<br>Inclusão das temperaturas em fahrenheit nos itens 4.1; 13 e 14 / Inclusion of temperatures in fahrenheit 4.1; 13 e 14. |