



## SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

## INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 37, DE 1º DE OUTUBRO DE 2018

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, SUBSTITUTO, no uso da atribuição que lhe confere os arts. 18 e 53, do Anexo I, do Decreto nº 8.852, de 20 de setembro de 2016, tendo em vista o disposto no Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009 e o que consta do Processo nº 21000.038289/2018-47, resolve:

Art. 1º Estabelecer, na forma dos Anexos desta Instrução Normativa, os parâmetros analíticos de suco e de polpa de frutas e a listagem das frutas e demais quesitos complementares aos padrões de identidade e qualidade já fixados pelo Ministro da Agricultura, Pecuária e Abastecimento através da IN MAPA nº 49, de 26 de setembro de 2018 para as seguintes bebidas:

I - suco de fruta - Anexo I; e

II - polpa de fruta - Anexo II.

Art.2º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

JORGE CAETANO JÚNIOR

ANEXO I

PARÂMETROS ANALÍTICOS E QUESITOS COMPLEMENTARES AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE SUCO DE FRUTA

1. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE ABACATE

1.1. DEFINIÇÃO

O suco de abacate é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do abacate (*Persea americana* M.), por meio de processo tecnológico adequado.

1.2. COMPOSIÇÃO

O suco de abacate deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20° C	11	-
pH	3,5	-
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,5	-
Açúcares Totais (g/100g)	-	15
Ácido ascórbico (mg/100g)	14	-

2. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE ABACAXI

2.1. DEFINIÇÃO

O suco de abacaxi é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do abacaxi (*Ananas comosus* (L.) M.), por meio de processo tecnológico adequado.

2.2. COMPOSIÇÃO

O suco de abacaxi deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20° C	11	-
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,3	-
Açúcares totais naturais do abacaxi (g/100g)	-	15
Ácido ascórbico (mg/100g)	-	21,5

3. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE ABRICÓ

3.1. DEFINIÇÃO

O suco de abricó é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do abricó (*Mammea americana*), por meio de processo tecnológico adequado.

3.2. COMPOSIÇÃO

O suco de abricó deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20° C	9
pH	3
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,3

4. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE ABRICÓ DA PRAIA

4.1. DEFINIÇÃO

O suco de abiu é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do abricó da praia (*Mimusops comersonii*), por meio de processo tecnológico adequado.

4.2. COMPOSIÇÃO

O suco de abricó da praia deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20° C	21
pH	5
Ácido ascórbico (mg/100g)	30

5. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE ABUI

5.1. DEFINIÇÃO

O suco de abiu é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do abiu (*Pouteria caimito*), por meio de processo tecnológico adequado.

5.2. COMPOSIÇÃO

O suco de abiu deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20° C	15
pH	6
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,05
Açúcares Totais (g/100g)	10
Ácido ascórbico (mg/100g)	3

6. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE ACEROLA

6.1. DEFINIÇÃO

O suco de acerola é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da acerola (*Malpighia* spp.), por meio de processo tecnológico adequado.

6.2. COMPOSIÇÃO

O suco de acerola deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	5,5
pH	2,8
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,8
Açúcares Totais (g/100g)	4
Ácido ascórbico (mg/100g)	800

7. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE AMEIXA PRETA

7.1. DEFINIÇÃO

O suco de ameixa preta é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da ameixa preta (*Prunus domestica* L. subsp. domestica), por meio de processo tecnológico adequado.

7.2. COMPOSIÇÃO

A polpa de ameixa preta deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	22
PH	3
Acidez total (%)	0,4

8. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE AMEIXA VERMELHA

8.1. DEFINIÇÃO

O suco de ameixa vermelha é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da ameixa vermelha (*Prunus domestica* L. subsp. domestica), por meio de processo tecnológico adequado.

8.2. COMPOSIÇÃO

O suco de ameixa vermelha deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	7
pH	2
Acidez total (%)	0,4

9. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE AMORA

9.1. DEFINIÇÃO

O suco de amora é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da amora (*Rubus* spp.), por meio de processo tecnológico adequado.

9.2. COMPOSIÇÃO

O suco de amora deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20° C	7,5
pH	2,8
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	1,3
Açúcares Totais (g/100g)	4

10. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE ARAÇÁ

10.1. DEFINIÇÃO

O suco de araçá é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do araçá (*Psidium cattleianum*), por meio de processo tecnológico adequado.

10.2. COMPOSIÇÃO

O suco de araçá deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20° C	4,5
pH	4
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	1,8
Ácido ascórbico (mg/100g)	0,2

11. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE ARÔNIA

11.1. DEFINIÇÃO

O suco de arônia é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da arônia (*Aronia melanocarpa*), por meio de processo tecnológico adequado.

11.2. COMPOSIÇÃO

O suco de arônia deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20° C	15
Sólidos Totais (g/100g)	15,5

12. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE ATA, SUCO DE FRUTA DO CONDE OU SUCO DE PINHA

12.1. DEFINIÇÃO

O suco de ata, suco de fruta do conde ou suco de pinha é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da ata, fruta do conde ou pinha (*Annona squamosa* L.), por meio de processo tecnológico adequado.

12.2. COMPOSIÇÃO

O suco de ata, suco de fruta do conde ou suco de pinha deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20° C	24
Sólidos totais (g/100g)	15

pH	4,5
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,15
Ácido ascórbico (mg/100g)	37

### 13. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUÇO DE BACURI

#### 13.1. DEFINIÇÃO

O suco de bacuri é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do bacuri (*Platonia insignis* M.), por meio de processo tecnológico adequado.

#### 13.2. COMPOSIÇÃO

O suco de bacuri deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	13
pH	3,4
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	1,6
Açúcares Totais (g/100g)	11

### 14. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUÇO DE BUTIÁ

#### 14.1. DEFINIÇÃO

O suco de butiá é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível de butiá (*Butia eriospatha*, *Butia catarinenses* e *Butia capitata*), por meio de processo tecnológico adequado.

#### 14.2. COMPOSIÇÃO

O suco de butiá deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	6
pH	2
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,8
Açúcares Totais (g/100g)	18

### 15. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUÇO DE BANANA

#### 15.1. DEFINIÇÃO

O suco de banana é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da banana (*Musa acuminata* e *M. paradisiaca*), por meio de processo tecnológico adequado.

#### 15.2. COMPOSIÇÃO

O suco de banana deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20° C	18
pH	4,1
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,22

### 16. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUÇO DE BURITI

#### 16.1. DEFINIÇÃO

O suco de buriti é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do buriti (*Mauritia flexuosa* L.), por meio de processo tecnológico adequado.

#### 16.2. COMPOSIÇÃO

O suco de buriti deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	4,5
pH	3,5
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	2,2
Ácido ascórbico (mg/100g)	0,1

### 17. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUÇO DE CACAU

#### 17.1. DEFINIÇÃO

O suco de cacau é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do cacau (*Theobroma cacao*), por meio de processo tecnológico adequado.

#### 17.2. COMPOSIÇÃO

O suco de cacau deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	14
pH	3,4
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,75
Açúcares Totais (g/100g)	10

### 18. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUÇO DE CAJÁ

#### 18.1. DEFINIÇÃO

O suco de cajá é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do cajá (*Spondias lutea* L.), por meio de processo tecnológico adequado.

#### 18.2. COMPOSIÇÃO

O suco de cajá deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	9	-
pH	2,2	-
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,9	-
Açúcares Totais (g/100g)	-	12
Ácido ascórbico (mg/100g)	6,8	-

### 19. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUÇO DE CAJU

#### 19.1. DEFINIÇÃO

O suco de caju é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do caju (*Anacardium occidentale* L.), por meio de processo tecnológico adequado.

#### 19.2. COMPOSIÇÃO

O suco de caju deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	10	-
pH	3,8	-
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,18	-
Açúcares Totais (g/100g)	-	15
Ácido ascórbico (mg/100g)	80	-

### 20. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA CAJUÍNA OU SUÇO DE CAJU CLARIFICADO

#### 20.1. DEFINIÇÃO

A cajuína ou suco de caju clarificado é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido do pseudofruto, parte comestível do caju, (*Anacardium occidentale* L.), por meio de processo tecnológico adequado.

#### 20.2. COMPOSIÇÃO

O suco de caju clarificado deve obedecer às características e composição abaixo:

Cor: variando do incolor ao amarelado translúcido.

Sabor: próprio, levemente ácido e adstringente.

É vedado a adição de açúcar, gás carbônico ou corante caramelo no suco clarificado de cajú.

Parâmetro	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	10	-
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,18	-
Ácido ascórbico (mg/100mg)	60	-
Açúcares totais naturais do caju (g/100g)	-	15

### 21. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUÇO DE CAJU ALTO TEOR DE POLPA

#### 21.1. DEFINIÇÃO

Suco de caju alto teor de polpa é o produto não fermentada e não diluído, obtido da parte comestível do pedúnculo do caju (*Anacardium occidentale* L.), por meio de processo tecnológico adequado.

#### 21.2. COMPOSIÇÃO

O Suco de caju alto teor de polpa deverá obedecer às características e composição abaixo:

Cor: variando de branco ao amarelado

Sabor: próprio, levemente ácido e adstringente

Aroma: próprio

Parâmetro	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	10	-
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,18	-
Ácido ascórbico (mg/100mg)	80	-
Açúcares totais naturais do caju (g/100g)	-	15
Sólidos totais (g/100g)	10,5	-

### 22. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUÇO DE CANA-DE-AÇÚCAR

#### 22.1. DEFINIÇÃO

O suco de cana-de-açúcar ou garapa é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da cana-de-açúcar (*Saccharum* spp.), por meio de processo tecnológico adequado.

#### 22.2. COMPOSIÇÃO

O suco de cana-de-açúcar deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	14
pH	5,5
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,05

### 23. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUÇO DE CARAMBOLA

#### 23.1. DEFINIÇÃO

O suco de carambola é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da carambola (*Averrhoa carambola* L.), por meio de processo tecnológico adequado.

#### 23.2. COMPOSIÇÃO

O suco de carambola deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	7,5
pH	3,3
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,3

### 24. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUÇO DE CEREJA

#### 24.1. DEFINIÇÃO

O suco de cereja é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da cereja (*Prunus avium* L.), por meio de processo tecnológico adequado.

#### 24.2. COMPOSIÇÃO

O suco de cereja deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	20

### 25. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUÇO DE CEREJA ÁCIDA

#### 25.1. DEFINIÇÃO

O suco de cereja ácida é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da cereja ácida (*Prunus cerasus* L.), por meio de processo tecnológico adequado.

**25.2 COMPOSIÇÃO**

O suco de cereja ácida deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	14
Sólidos Totais (g/100g)	14,5

**26. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUÇO DE CRANBERRY****26.1. DEFINIÇÃO**

O suco de cranberry é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do cranberry (*Vaccinium macrocarpon* A. e *Vaccinium oxycoccos* L.), por meio de processo tecnológico adequado.

**26.2. COMPOSIÇÃO**

O suco de cranberry deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	7,5

**27. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUÇO DE CUPUAÇU****27.1. DEFINIÇÃO**

O suco de cupuaçu é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do cupuaçu (*Theobroma grandiflorum* L.), por meio de processo tecnológico adequado.

**27.2. COMPOSIÇÃO**

O suco de cupuaçu deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	9
pH	3
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	1,5
Açúcares Totais (g/100g)	6
Ácido ascórbico (mg/100g)	18

**28. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUÇO DE DAMASCO****28.1. DEFINIÇÃO**

O suco de damasco é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da cereja ácida (*Prunus armeniaca* L.), por meio de processo tecnológico adequado.

**28.2. COMPOSIÇÃO**

O suco de damasco deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	11,5
Sólidos Totais (g/100g)	12

**29. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUÇO DE FIGO****29.1. DEFINIÇÃO**

O suco de figo é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do figo (*Ficus carica* L.), por meio de processo tecnológico adequado.

**29.2. COMPOSIÇÃO**

O suco de figo deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	18
Sólidos Totais (g/100g)	18,5

**30. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUÇO DE FRAMBOESA NEGRA****30.1. DEFINIÇÃO**

O suco de framboesa negra é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da framboesa negra (*Rubus occidentalis* L.), por meio de processo tecnológico adequado.

**30.2. COMPOSIÇÃO**

O suco de framboesa negra deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	9
Sólidos Totais (g/100g)	9,5

**31. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUÇO DE FRAMBOESA VERMELHA****31.1. DEFINIÇÃO**

O suco de framboesa vermelha é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da framboesa vermelha (*Rubus idaeus* L. e *Rubus strigosus* M.), por meio de processo tecnológico adequado.

**31.2. COMPOSIÇÃO**

O suco de Framboesa Vermelha deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	8
pH	2,7
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	1,2

**32. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUÇO DE FRAMBOESA-AMARELA****32.1. DEFINIÇÃO**

O suco de framboesa-amarela é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da framboesa-amarela (*Rubus chamaemorus* L.), por meio de processo tecnológico adequado.

**32.2 COMPOSIÇÃO**

O suco de framboesa-amarela deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	9
Sólidos Totais (g/100g)	9,5

**33. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUÇO DE GOIABA****33.1. DEFINIÇÃO**

O suco de goiaba é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da goiaba (*Psidium guajava* L.), por meio de processo tecnológico adequado.

**33.2. COMPOSIÇÃO**

O suco de goiaba deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	7	-
pH	3,5	-
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,4	-
Açúcares Totais (g/100g)	-	15
Ácido ascórbico (mg/100g)	24	-

**34. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUÇO DE GUABIROBA****34.1. DEFINIÇÃO**

O suco de guabiroba é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da guabiroba (*Campomanesia xanthocarpa*), por meio de processo tecnológico adequado.

**34.2. COMPOSIÇÃO**

O suco de guabiroba deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	12	-
pH	3,6	-
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,3	-
Açúcares Totais (g/100g)	7	-
Ácido ascórbico (mg/100g)	17	-

**35. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUÇO DE GRAVIOLA****35.1. DEFINIÇÃO**

O suco de graviola é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da graviola (*Annona muricata*), por meio de processo tecnológico adequado.

**35.2. COMPOSIÇÃO**

O suco de graviola deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	9
pH	3,5
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,6
Açúcares Totais (g/100g)	6,5
Ácido ascórbico (mg/100g)	10

**36. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUÇO DE GROSELHA NEGRA****36.1. DEFINIÇÃO**

O suco de groselha negra é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do groselha negra (*Ribes nigrum* L.), por meio de processo tecnológico adequado.

**36.2. COMPOSIÇÃO**

O suco de groselha negra deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	11

**37. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUÇO DE GROSELHA VERMELHA****37.1. DEFINIÇÃO**

O suco de groselha vermelha é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do groselha vermelha (*Ribes rubrum* L.), por meio de processo tecnológico adequado.

**37.2. COMPOSIÇÃO**

O suco de groselha vermelha deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	10

**38. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUÇO DE JABUTICABA****38.1. DEFINIÇÃO**

O suco de jabuticaba é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da jabuticaba (*Myrciaria cauliflora* (Mart.) O. Berg. e/ou a *Myrciaria jaboticaba* (Vell.) Berg), por meio de processo tecnológico adequado.

**38.2. COMPOSIÇÃO**

O suco de jabuticaba deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	1,5
pH	2,9
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,8
Ácido ascórbico (mg/100g)	14,8

**39. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUÇO DE KIWI****39.1. DEFINIÇÃO**

O suco de kiwi é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do kiwi (*Actinidia deliciosa* (A. Chev.) C. F. Liang & A. R. Ferguson), por meio de processo tecnológico adequado.

## 39.2. COMPOSIÇÃO

O suco de kiwi deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	10
pH	2,8
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	1,3
Ácido ascórbico (mg/100g)	9

## 40. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE LICHIA

## 40.1. DEFINIÇÃO

O suco de lichia é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da lichia (*Litchi chinensis* S.), por meio de processo tecnológico adequado.

## 40.2. COMPOSIÇÃO

O suco de lichia deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	8
pH	6,29
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,2
Ácido ascórbico (mg/100g)	24

## 41. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE LIMÃO

## 41.1. DEFINIÇÃO

O suco de limão é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do limão (*Citrus limon* L., *Citrus latifolia*, *Citrus limonia* e *Citrus aurantifolia*), por meio de processo tecnológico adequado.

## 41.2. COMPOSIÇÃO

O suco de limão deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo	Máximo
Acidez titulável em ácido cítrico (g/100g)	5	-
Ácido ascórbico (mg/100mg)	20	-
Óleo essencial de limão (% v/v)	-	0,025

## 41.3. DENOMINAÇÃO

O produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da espécie *Citrus aurantifolia* poderá ser denominado suco de lima ácida.

## 42. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE LARANJA

## 42.1. DEFINIÇÃO

O suco de laranja é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da laranja (*Citrus sinensis*), por meio de processo tecnológico adequado.

## 42.2. COMPOSIÇÃO

O suco de laranja deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	10	-
Relação de sólidos solúveis em brix/acidez em g/100g de ácido cítrico anidro	7	-
Ácido ascórbico (mg/100mg)	25	-
Açúcares totais naturais da laranja (g/100g)	-	13
Óleo essencial de laranja (%v/v)	-	0,035

## 43. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE MAÇÃ

## 43.1. DEFINIÇÃO

Suco de maçã é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da maçã (*Pyrus malus* L.), por meio de processo tecnológico adequado.

## 43.2. COMPOSIÇÃO

O suco de maçã deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	10,5	-
Acidez total expressa em ácido málico (g/100g)	0,12	-
Açúcares totais naturais da maçã (g/100g)	-	13,5
Acidez volátil em ácido acético (g/100g)	-	0,04

## 44. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE MAMÃO

## 44.1. DEFINIÇÃO

O suco de mamão é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do mamão (*Carica papaya* L.), por meio de processo tecnológico adequado.

## 44.2. COMPOSIÇÃO

O suco de mamão deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	9
pH	4
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,1
Açúcares Totais (g/100g)	14
Ácido ascórbico (mg/100g)	50

## 45. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE MANGA

## 45.1. DEFINIÇÃO

O suco de manga é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da manga (*Mangifera indica* L.), por meio de processo tecnológico adequado.

## 45.2. COMPOSIÇÃO

O suco de manga deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	11	-
pH	3,5	-
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,3	-
Açúcares Totais (g/100g)	-	16
Ácido ascórbico (mg/100g)	6,1	-

## 46. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE MANGABA

## 46.1. DEFINIÇÃO

O suco de mangaba é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da mangaba (*Hancornia speciosa*), por meio de processo tecnológico adequado.

## 46.2. COMPOSIÇÃO

O suco de mangaba deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	8	-
pH	2,8	-
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,7	-
Açúcares Totais (g/100g)	-	10

## 47. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE MARACUJÁ

## 47.1. DEFINIÇÃO

O suco de maracujá é o produto definido no Art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do maracujá (*Passiflora* spp.), por meio de processo tecnológico adequado.

## 47.2. COMPOSIÇÃO

O suco de maracujá deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	11	-
pH	2,7	-
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	2,5	-
Açúcares Totais (g/100g)	-	18

## 48. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE MELANCIA

## 48.1. DEFINIÇÃO

O suco de melancia é o produto definido no Art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da melancia (*Citrullus lanatus*), por meio de processo tecnológico adequado.

## 48.2. COMPOSIÇÃO

O suco de melancia deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	8
pH	5,4
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	2
Açúcares Totais (g/100g)	5,7

## 49. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE MELÃO

## 49.1. DEFINIÇÃO

O suco de melão é o produto definido no Art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do melão (*Cucumis melo* L.), por meio de processo tecnológico adequado.

## 49.2. COMPOSIÇÃO

O suco de melão deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	8
pH	6
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	10
Açúcares Totais (g/100g)	8
Ácido ascórbico (mg/100g)	19

## 50. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE MIRTILO

## 50.1. DEFINIÇÃO

O suco de mirtilo é o produto definido no Art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da mirtilo (*Vaccinium myrtillus* L., *Vaccinium corymbosum* L. e *Vaccinium angustifolium*), por meio de processo tecnológico adequado.

## 50.2. COMPOSIÇÃO

O suco de mirtilo deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	10	-
pH	2	3
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,4	-
Açúcares Totais (g/100g)	0,4	-

## 51. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE MORANGO

## 51.1. DEFINIÇÃO

O suco de morango é o produto definido no Art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do morango (*Fragaria x. ananassa Duchense*, *Fragaria chiloensis Duchesne x Fragaria virginiana Duchesne*), por meio de processo tecnológico adequado.



## 51.2. COMPOSIÇÃO

O suco de morango deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	6,5
pH	3,3
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,8
Ácido ascórbico (mg/100g)	56

## 52. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE MURICI

## 52.1. DEFINIÇÃO

O suco de murici é o produto definido no Art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do murici (*Byrsonima crassifolia* (L.) R.), por meio de processo tecnológico adequado.

## 52.2. COMPOSIÇÃO

O suco de Murici deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	4,4
pH	2,8
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	2,45
Ácido ascórbico (mg/100g)	7,3

## 53. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE NECTARINA

## 53.1. DEFINIÇÃO

O suco de nectarina é o produto definido no Art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da nectarina (*Prunus persica* (L.) Batsch var. *nucipersica* (Suckow) c. K. Schneid), por meio de processo tecnológico adequado.

## 53.2. COMPOSIÇÃO

O suco de nectarina deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	10,5
pH	3
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,6

## 54. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE PERA

## 54.1. DEFINIÇÃO

Suco de pera é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da pera (*Pyrus communis* L.), por meio de processo tecnológico adequado.

## 54.2. COMPOSIÇÃO

O suco de pera deverá obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	8	-
Acidez total expressa em ácido málico (g/100g)	0,15	-
Açúcares totais naturais da pera (g/100g)	-	12,5

## 55. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE PÊSSEGO

## 55.1. DEFINIÇÃO

O suco de pêssego é o produto definido no Art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do pêssego (*Prunus persica* (L.) Batsch var. *persica*), por meio de processo tecnológico adequado.

## 55.2. COMPOSIÇÃO

O suco de pêssego deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	10,5
pH	3
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,6

## 56. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE PITANGA

## 56.1. DEFINIÇÃO

O suco de pitanga é o produto definido no Art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da pitanga (*Eugenia spp.*), por meio de processo tecnológico adequado.

## 56.2. COMPOSIÇÃO

O suco de pitanga deverá obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	6	-
pH	2,5	3,4
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,92	-
Açúcares totais naturais da pitanga (g/100g)	-	9,5
Sólidos totais (g/100g)	7	-

## 57. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE POMELO

## 57.1. DEFINIÇÃO

O suco de pomelo é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do pomelo (*Citrus grandis*), por meio de processo tecnológico adequado.

## 57.2. COMPOSIÇÃO

O suco de pomelo deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	10
Sólidos Totais (g/100g)	10,5

## 58. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE ROMÃ

## 58.1. DEFINIÇÃO

O suco de romã é o produto definido no Art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da romã (*Punica granatum* L.), por meio de processo tecnológico adequado.

## 58.2. COMPOSIÇÃO

O suco de romã deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	12
pH	3,5
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,6

## 59. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE SABUGUEIRO

## 59.1. DEFINIÇÃO

O suco de sabugueiro é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do sabugueiro (*Sambucus nigra* L. e *Sambucus canadensis*), por meio de processo tecnológico adequado.

## 59.2. COMPOSIÇÃO

O suco de sabugueiro deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	10,5
Sólidos Totais (g/100g)	11

## 60. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE SAPOTI

## 60.1. DEFINIÇÃO

O suco de Sapoti é o produto definido no Art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da Sapoti (*Manilkara zapota*), por meio de processo tecnológico adequado.

## 60.2. COMPOSIÇÃO

O suco de Sapoti deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	16
pH	5,5
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,2
Açúcares Totais (g/100g)	11

## 61. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE TÂMARA

## 61.1. DEFINIÇÃO

O suco de sabugueiro é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível de tâmara (*Phoenix dactylifera* L.), por meio de processo tecnológico adequado.

## 61.2. COMPOSIÇÃO

O suco de tâmara deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	18,5
Sólidos Totais (g/100g)	19

## 62. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE TAMARINDO

## 62.1. DEFINIÇÃO

O suco de tamarindo é o produto definido no Art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da tamarindo (*Tamarindus indica*), por meio de processo tecnológico adequado.

## 62.2. COMPOSIÇÃO

O suco de tamarindo deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	6
pH	2,3
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	1,9
Ácido ascórbico (mg/100g)	0,1

## 63. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE TANGERINA

## 63.1. DEFINIÇÃO

O suco de tangerina, suco de mexerica, suco de bergamota ou suco de mandarina é o produto definido no Art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da tangerina (*Citrus reticulata* Blanca), por meio de processo tecnológico adequado.

## 63.2. COMPOSIÇÃO

O suco de tangerina deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	10

## 64. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE TOMATE

## 64.1. DEFINIÇÃO

O suco de tomate é o produto definido no Art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do tomate (*Lycopersicon esculentum* L.), por meio de processo tecnológico adequado.

## 64.2. COMPOSIÇÃO

O suco de tomate deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	5
pH	4,3
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,4

## 65. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE TORANJA

## 65.1. DEFINIÇÃO

O suco de toranja é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível de toranja (*Citrus paradisi* Macfad L.), por meio de processo tecnológico adequado.

## 65.2. COMPOSIÇÃO

O suco de toranja deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	10
Sólidos Totais (g/100g)	10,5

## 66. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUÇO DE UMBU

## 66.1. DEFINIÇÃO

Suco de umbu é o produto definido no Art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do umbu (*Spondias tuberosa* Arruda ex Kost.), por meio de processo tecnológico adequado.

## 66.2. COMPOSIÇÃO

A suco de umbu deve obedecer às características e composição abaixo:

Sabor: ácido

Aroma: próprio

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	8,5
pH	2,4
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	1,4
Ácido ascórbico (mg/100g)	12,9

## INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 37 - CONTINUAÇÃO

## ANEXO II

## PARÂMETROS ANALÍTICOS E QUESITOS COMPLEMENTARES AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE POLPA DE FRUTA

## 1. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE ABACATE

## 1.1. DEFINIÇÃO

A polpa de abacate é o produto definido no art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do abacate (*Persea americana* M.), através de processo tecnológico adequado.

## 1.2. COMPOSIÇÃO

A polpa de abacate deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	11	-
Sólidos Totais (g/100g)	11,5	-
pH	3,5	-
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,5	-
Açúcares Totais (g/100g)	-	15
Ácido ascórbico (mg/100g)	14	-

## 2. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE ABACAXI

## 2.1. DEFINIÇÃO

A Polpa de abacaxi é o produto definido no art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do abacaxi (*Ananas comosus* (L.) M.), através de processo tecnológico adequado.

## 2.2. COMPOSIÇÃO

A polpa de abacaxi deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	11	-
Sólidos Totais (g/100g)	11,5	-
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,3	-
Açúcares totais naturais do abacaxi (g/100g)	-	15
Ácido ascórbico (mg/100g)	-	21,5

## 3. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE ABRICÓ

## 3.1. DEFINIÇÃO

A polpa de abricó é o produto definido no art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do abricó (*Mammea americana*), através de processo tecnológico adequado.

## 3.2. COMPOSIÇÃO

A polpa de abricó deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	9
Sólidos Totais (g/100g)	9,5
pH	3
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,3

## 4. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE ABRICÓ DA PRAIA

## 4.1. DEFINIÇÃO

A polpa de abricó da praia é o produto definido no art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do abricó da praia (*Mimusopsis comersonii*).

## 4.2. COMPOSIÇÃO

A polpa de abricó da praia deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	21
Sólidos Totais (g/100g)	21,5
pH	5
Ácido ascórbico (mg/100g)	30

## 5. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE ABUI

## 5.1. DEFINIÇÃO

A polpa de abui é o produto definido no art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do abui (*Pouteria caimito*), através de processo tecnológico adequado.

## 5.2. COMPOSIÇÃO

A polpa de abui deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	15
Sólidos Totais (g/100g)	15,5
pH	6
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,05
Açúcares Totais (g/100g)	10
Ácido ascórbico (mg/100g)	3

## 6. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA AÇAÍ

## 6.1. OBJETIVO:

A presente norma tem como objetivo estabelecer os padrões de Identidade e Qualidade mínimos que devem obedecer o açaí, açaí clarificado, açaí desidratado, destinados para consumo como bebida, pronta para consumo ou após reconstituição.

## 6.2. DEFINIÇÃO:

Açaí, açaí clarificado, açaí desidratado são produtos obtidos da extração com água da parte comestível do fruto maduro das espécies vegetais: *Euterpe oleracea* e *Euterpe precatoria* (açaí e açaí-açú).

## 6.3. CLASSIFICAÇÃO:

De acordo com a quantidade de água empregada no processo de extração da parte comestível, bem como etapas de elaboração subsequentes, o produto é classificado e denominado da seguinte forma:

6.3.1. Açaí, seguido do percentual de sólidos totais, é a bebida obtida a partir da parte comestível do fruto extraída com adição de água e filtração, preservando a cor, aroma o sabor característicos, além de quantidade mínima de compostos fenólicos antocianinas.

6.3.1.1. O teor mínimo de sólidos totais para o açaí deverá ser de 8%.

6.3.2. Açaí clarificado é a bebida obtida a partir da parte comestível do açaí extraída com água e subsequente redução do nível de sólidos totais a valor igual ou inferior a 2%, por meio de processo tecnológico adequado, preservando a cor, aroma o sabor característicos, além de quantidade mínima de antocianinas.

6.3.3. Açaí desidratado, seguido do percentual de sólidos totais, é o produto obtido a partir da desidratação da parte comestível do açaí, previamente extraída com água, através de processo tecnológico adequado, devendo possuir concentração de sólidos totais não inferior a 96%, além de quantidade mínima de compostos fenólicos e antocianinas.

6.3.3.1. No processo de elaboração do açaí desidratado é permitido a adição de maltodextrina, maltodextrina modificada, ou ambas, sendo de 20 % o teor mínimo de sólidos totais de açaí no produto final.

## 6.4. INGREDIENTES BÁSICOS:

6.4.1. O açaí, o açaí clarificado e o açaí desidratado devem ser obtidos de frutas frescas, sãs, maduras, atendendo às respectivas especificações, desprovidas de terra, sujidades, parasitas, insetos e microorganismos que possa tornar o produto impróprio para o consumo.

6.4.2. A água utilizada para a extração deve ser água potável obedecendo aos Padrões de potabilidade estabelecidos em legislação específica.

## 6.5. COMPOSIÇÃO:

6.5.1. O açaí, açaí clarificado, açaí desidratado devem ter suas composições de acordo com as características do fruto que lhe deu origem, não devendo apresentar alterações, misturas com outros frutos de espécies diferentes, nem submetido a práticas consideradas ilícitas.

6.5.2. O açaí deve obter as seguintes características físicas, químicas e organolépticas:

6.5.2.1. Físicas e químicas.

Parâmetro	Mínimo	Máximo
pH	4	6,2
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	-	3,2
Açúcares totais naturais do açaí (g/100gms)	-	6
Proteínas (g/100gms)	7	-
Polifenóis Totais (g/100gms)	1,80	-
Antocianinas (g/100gms)	0,44	-

Obs.: gms = gramas de matéria seca

## 6.5.2.2. Organolépticas

Aspectos físicos: a emulsão deve ser estável mesmo após aquecimento a 80°C.

Cor: roxo violáceo próprio do açaí roxo.

Sabor: não adocicado e não azedo.

Aroma: característico.

O açaí pode conter parte não comestível do fruto, dentro dos limites que não alterem a qualidade e as características organolépticas do produto e do "granu teste" das partículas não comestíveis que devem ser igual ou inferior a 0,7 mm (sete décimos de milímetros).

6.5.3. O açaí clarificado deve obedecer às seguintes características físicas, químicas e organolépticas.

6.5.3.1. Física e químicas

Parâmetro	Mínimo	Máximo
Sólidos totais (g/100g)	-	2
Açúcares totais naturais da fruta (g/100 g)	-	1
Acidez total, expressa em ácido cítrico (g/100g)	-	0,01
Polifenóis Totais (mg/100g)	150	-
Antocianinas (mg/100g)	40	-

Obs.: gms = gramas de matéria seca

## 6.5.3.2. Organolépticas

Aspectos físicos: líquido e translúcido, baixa viscosidade, isento de precipitações.

Cor roxo violáceo próprio.

Sabor: não adocicado e não azedo.

Cheiro: característico

6.5.4. O açaí desidratado deve obedecer às seguintes características físicas, químicas e organolépticas:



## 6.5.4.1. Físico e químicas

Parâmetro	Mínimo	Máximo
Sólidos totais (g/100g)	96	-
Açúcares totais naturais da fruta (g/100gms)	-	5
Polifenóis Totais (g/100gms)	1,8	-
Antocianinas (g/100gms)	0,44	-
Proteínas (g/100gms)	7	-

Obs.: gms = gramas de matéria seca

## 6.5.4.2. Organolépticas

Aspectos físicos:

Cor: preto próprio do açaí roxo desidratado.

Sabor: não adoçado e não azedo.

Cheiro: característico.

6.5.5. O açaí desidratado previsto no item 6.3.3.1. deve obedecer às seguintes características físicas, químicas e organolépticas:

## 6.5.5.1. Físicas e químicas

Parâmetro	Mínimo	Máximo
Sólidos totais (g/100g)	95	-
Proteínas (g/100gms)	1,6	-
Polifenóis totais (g/100gms)	0,4	-
Antocianinas (g/100gms)	0,1	-

Obs.: gms = gramas de matéria seca

## 6.5.5.2. Organolépticas

Aspectos físicos: pó.

Cor: roxo violáceo próprio do açaí roxo.

Sabor: não adocicado e não azedo.

Cheiro: característico.

6.5.6. Na presunção de uso de corantes artificiais, o açaí, açaí clarificado e o açaí desidratado devem apresentar um perfil característico por cromatografia líquida de alta eficiência de sua espécie originária após extração com solução hidroalcolica acidificada, com a presença e proporção relativa dos seguintes compostos: orientina, Homoorientina, Cianidina-3-glicosídeo e Cianidina-3-rutinosídeo.

6.5.7. O açaí, açaí clarificado e o açaí desidratado devem observar às demais características físicas, químicas, microscópicas e organolépticas fixadas nos Padrões de Identidade e Qualidade para polpa de fruta em geral.

## 6.6. Higiene

6.6.1. O açaí, açaí clarificado, e o açaí desidratado devem observar os limites máximos microbiológicos abaixo fixados:

Parâmetro	Mínimo	Máximo
Soma de bolores e leveduras	-	10 <sup>3</sup> UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	Ausente	
<i>Salmonela</i>	Ausente em 25g	
<i>Staphylococcus aureus</i>	-	<10 <sup>2</sup> /g
<i>Trypanosoma cruzi</i> viável	Não detectável em 25g	

6.6.2 O fruto açaí deve ser submetido a processo tecnológico adequado com aplicação de calor para a inativação de enzimas e diminuição da carga microbiológica, como processo de branqueamento do fruto a no mínimo 80°C por dez segundos e processo de pasteurização do açaí a no mínimo 80 °C por dez segundos.

## 6.7. Aditivos e Coadjuvante de tecnologia.

6.7.1. O açaí pode ser conservado por processo físico, sendo proibido o uso de conservadores químicos ou de corantes, com exceção do corante obtido do próprio fruto do açaí.

6.7.2. O açaí pode ser adicionado de coadjuvantes de tecnologia de fabricação previstos em legislação específica.

## 7. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE ACEROLA

## 7.1. DEFINIÇÃO

A polpa de acerola é o produto definido no art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da acerola (*Malpighia* spp.), através de processo tecnológico adequado.

## 7.2. COMPOSIÇÃO

A polpa de acerola deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	5,5
Sólidos Totais (g/100g)	6
pH	2,8
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,8
Açúcares Totais (g/100g)	4
Ácido ascórbico (mg/100g)	800

## 8. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE AMEIXA PRETA

## 8.1. DEFINIÇÃO

A polpa de ameixa preta é o produto definido no art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da ameixa preta (*Prunus domestica* L. subsp. domestica), por meio de processo tecnológico adequado.

## 8.2. COMPOSIÇÃO

A polpa de ameixa preta deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	22
PH	3
Acidez total (%)	0,4

## 9. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE AMEIXA VERMELHA

## 9.1. DEFINIÇÃO

A polpa de ameixa vermelha é o produto definido no art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da ameixa vermelha (*Prunus domestica* L. subsp. domestica), por meio de processo tecnológico adequado.

## 9.2. COMPOSIÇÃO

A polpa de ameixa vermelha deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	7
pH	2
Acidez total (%)	0,4

## 10. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE AMORA

## 10.1. DEFINIÇÃO

A polpa de amora é o produto definido no art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da amora (*Rubus* spp.), através de processo tecnológico adequado.

## 10.2. COMPOSIÇÃO

A polpa de amora deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	7,5
Sólidos Totais (g/100g)	8
pH	2,8
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	1,3
Açúcares Totais (g/100g)	4

## 11. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE ARAÇÁ

## 11.1. DEFINIÇÃO

A polpa de araçá é o produto definido no art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do araçá (*Psidium cattleianum*), através de processo tecnológico adequado.

## 11.2. COMPOSIÇÃO

A polpa de araçá deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	4,5
Sólidos Totais (g/100g)	5
pH	4
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	1,8
Ácido ascórbico (mg/100g)	0,2

## 12. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE ATA, POLPA DE FRUTA DO CONDE OU POLPA DE PINHA

## 12.1. DEFINIÇÃO

A polpa de ata, polpa de fruta do conde ou polpa de pinha é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da ata, fruta do conde ou pinha (*Annona squamosa* L.), através de processo tecnológico adequado.

## 12.2. COMPOSIÇÃO

A polpa de ata, polpa de fruta do conde ou polpa de pinha deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	24
Sólidos Totais (g/100g)	24,5
pH	4,5
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,15
Ácido ascórbico (mg/100g)	37

## 13. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE BACURI

## 13.1. DEFINIÇÃO

A polpa de bacuri é o produto definido no art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do bacuri (*Platonia insignis* M.), através de processo tecnológico adequado.

## 13.2. COMPOSIÇÃO

A polpa de bacuri deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	13
Sólidos Totais (g/100g)	13,5
pH	3,4
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	1,6
Açúcares Totais (g/100g)	11

## 14. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE BUTIÁ

## 14.1. DEFINIÇÃO

A polpa de butiá é o produto definido no art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível de butiá (*Butia eriostatha*, *Butia catarinenses* e *Butia capitata*), através de processo tecnológico adequado.

## 14.2. COMPOSIÇÃO

A Polpa de butiá deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	6
Sólidos Totais (g/100g)	6,5
pH	2
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,8
Ácido ascórbico (mg/100g)	18

**15. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE BANANA****15.1. DEFINIÇÃO**

A polpa de banana é o produto definido no art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da banana (*Musa acuminata* e *M. paradisiaca*), através de processo tecnológico adequado.

**15.2. COMPOSIÇÃO**

A polpa de banana deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	18
Sólidos Totais (g/100g)	18,5
pH	4,1
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,2

**16. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE BURITI****16.1. DEFINIÇÃO**

A polpa de buriti é o produto definido no art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do buriti (*Mauritia flexuosa* L.), através de processo tecnológico adequado.

**16.2. COMPOSIÇÃO**

A polpa de buriti deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	4,5
Sólidos Totais (g/100g)	5
pH	3,5
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	2,2
Ácido ascórbico (mg/100g)	0,1

**17. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE CACAU****17.1. DEFINIÇÃO**

A polpa de cacau é o produto definido no art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do cacau (*Theobroma cacao*), através de processo tecnológico adequado.

**17.2. COMPOSIÇÃO**

A polpa de cacau deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	14
Sólidos Totais (g/100g)	14,5
pH	3,4
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,7
Açúcares Totais (g/100g)	10

**18. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE CAJÁ****18.1. DEFINIÇÃO**

A polpa de cajá é o produto definido no art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do cajá (*Spondias lutea* L.), através de processo tecnológico adequado.

**18.2. COMPOSIÇÃO**

A polpa de cajá deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	9
Sólidos Totais (g/100g)	9,5
pH	2,2
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,9
Ácido ascórbico (mg/100g)	6,8

**19. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE CAJU****19.1. DEFINIÇÃO**

A polpa de caju é o produto definido no art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do caju (*Anacardium occidentale* L.), através de processo tecnológico adequado.

**19.2. COMPOSIÇÃO**

A polpa de caju deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	10
Sólidos Totais (g/100g)	10,5
pH	3,8
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,18
Ácido ascórbico (mg/100g)	80

**20. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE CARAMBOLA****20.1. DEFINIÇÃO**

A polpa de carambola é o produto definido no art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da carambola (*Averrhoa carambola* L.), através de processo tecnológico adequado.

**20.2. COMPOSIÇÃO**

A polpa de carambola deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	7,5
Sólidos Totais (g/100g)	8
pH	3,3
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,3

**21. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE CEREJA****21.1. DEFINIÇÃO**

A polpa de cereja é o produto definido no art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da cereja (*Prunus avium* L.), através de processo tecnológico adequado.

**21.2. COMPOSIÇÃO**

A polpa de cereja deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	20
Sólidos Totais (g/100g)	20,5

**22. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE COCO****22.1. DEFINIÇÃO**

A polpa de cereja é o produto definido no art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do coco (*Cocos nucifera*), por meio de processo tecnológico adequado.

**22.2. COMPOSIÇÃO**

A polpa de coco deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	4,5
PH	4,5
Acidez total (%)	0,03

**23. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE CRANBERRY****23.1. DEFINIÇÃO**

A polpa de cranberry é o produto definido no art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do cranberry (*Vaccinium macrocarpon* A. e *Vaccinium oxycoccos* L.), através de processo tecnológico adequado.

**23.2. COMPOSIÇÃO**

A polpa de cranberry deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	7,5
Sólidos Totais (g/100g)	8

**24. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE CUPUAÇU****24.1. DEFINIÇÃO**

A polpa de cupuaçu é o produto definido no art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do cupuaçu (*Theobroma grandiflorum* L.), através de processo tecnológico adequado.

**24.2. COMPOSIÇÃO**

A polpa de cupuaçu deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	9
Sólidos Totais (g/100g)	9,5
pH	3
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	1,5
Açúcares Totais (g/100g)	6
Ácido ascórbico (mg/100g)	18

**25. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE FRAMBOESA NEGRA****25.1. DEFINIÇÃO**

A polpa de framboesa negra é o produto definido no art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da framboesa negra (*Rubus occidentalis* L.), através de processo tecnológico adequado.

**25.2. COMPOSIÇÃO**

A polpa de framboesa negra deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	9
Sólidos Totais (g/100g)	9,5

**26. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE FRAMBOESA VERMELHA****26.1. DEFINIÇÃO**

A polpa de framboesa vermelha é o produto definido no art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da framboesa vermelha (*Rubus idaeus* L. e *Rubus strigosus* M.), através de processo tecnológico adequado.

**26.2. COMPOSIÇÃO**

A polpa de Framboesa Vermelha deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	8
Sólidos Totais (g/100g)	8,5
pH	2,7
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	1,2

**27. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE GUABIROBA****27.1. DEFINIÇÃO**

A polpa de guabiroba é o produto definido no art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da guabiroba (*Campomanesia xanthocarpa*), através de processo tecnológico adequado.



## 27.2. COMPOSIÇÃO

A Polpa de guabiroba deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	12
Sólidos Totais (g/100g)	12,5
pH	3,6
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,3
Ácido ascórbico (mg/100g)	17
Açúcares Totais (g/100g)	7

## 28. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE GOIABA

## 28.1. DEFINIÇÃO

A polpa de goiaba é o produto definido no art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da goiaba (*Psidium guajava* L.), através de processo tecnológico adequado.

## 28.2. COMPOSIÇÃO

A polpa de goiaba deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	7
Sólidos Totais (g/100g)	7,5
pH	3,5
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,4
Ácido ascórbico (mg/100g)	24

## 29. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE GRAVIOLA

## 29.1. DEFINIÇÃO

A polpa de graviola é o produto definido no art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da graviola (*Annona muricata*), através de processo tecnológico adequado.

## 29.2. COMPOSIÇÃO

A polpa de graviola deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	9
Sólidos Totais (g/100g)	9,5
pH	3,5
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,6
Açúcares Totais (g/100g)	6,5
Ácido ascórbico (mg/100g)	10

## 30. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE GROSELHA NEGRA

## 30.1. DEFINIÇÃO

A polpa de groselha negra é o produto definido no art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do groselha negra (*Ribes nigrum* L.), através de processo tecnológico adequado.

## 30.2. COMPOSIÇÃO

A polpa de groselha negra deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	11
Sólidos Totais (g/100g)	11,5

## 31. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE GROSELHA VERMELHA

## 31.1. DEFINIÇÃO

A polpa de groselha vermelha é o produto definido no art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do groselha vermelha (*Ribes rubrum* L.), através de processo tecnológico adequado.

## 31.2. COMPOSIÇÃO

A polpa de groselha vermelha deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	10
Sólidos Totais (g/100g)	10,5

## 32. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE JABUTICABA

## 32.1. DEFINIÇÃO

A polpa de jabuticaba é o produto definido no art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da jabuticaba (*Myrciaria cauliflora* (Mart.) O. Berg. e/ou a *Myrciaria jaboticaba* (Vell.) Berg), através de processo tecnológico adequado.

## 32.2. COMPOSIÇÃO

A polpa de jabuticaba deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	11,5
Sólidos Totais (g/100g)	12
pH	2,9
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,8
Açúcares Totais (g/100g)	0,9
Ácido ascórbico (mg/100g)	14,8

## 33. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE JUÇARA

## 33.1. OBJETIVO:

A presente norma tem como objetivo estabelecer os padrões de identidade e qualidade mínimos que deverão obedecer a polpa de juçara e a juçara fina, média e grossa, destinadas ao consumo como bebida.

## 33.2. DEFINIÇÃO:

Polpa de juçara e a juçara fina, média ou grossa são produtos extraídos da parte comestível do fruto da juçara (*Euterpe edulis*, Mart.) após amolecimento em água e extração com água.

A juçara pode ser denominada de açaí de juçara.

## 33.3. CLASSIFICAÇÃO:

De acordo com a adição ou não de água e seus quantitativos, o produto será classificado em:

33.3.1. Polpa de juçara é a polpa extraída da juçara, sem adição de água, por meios mecânicos e sem filtração, podendo ser submetido a processo físico de conservação.

33.3.2. Juçara grossa ou especial (tipo A) é a polpa extraída com adição de água e filtração, apresentando acima de 14% de Sólidos totais e uma aparência muito densa.

33.3.3. Juçara média ou regular (tipo B) é a polpa extraída com adição de água e filtração, apresentando acima de 11 a 14% de Sólidos totais e uma aparência densa.

33.3.4. Juçara fina ou popular (tipo C) é a polpa extraída com adição de água e filtração, apresentando de 8 a 11% de Sólidos totais e uma aparência pouco densa.

## 33.4. INGREDIENTES BASICOS:

A polpa de juçara e a juçara fina, média e grossa devem ser obtidas de frutas frescas, sãs, maduras, atendendo às respectivas especificações, desprovidas de terra, sujidade, parasitas e microrganismos que possam tornar o produto impróprio para o consumo.

## 33.5. INGREDIENTES OPCIONAIS:

33.5.1. Água - A água usada para a extração da polpa deve ser água potável obedecendo aos padrões de potabilidade estabelecidos em legislação específica.

33.5.2. Acidulante - No caso da juçara pasteurizada e mantida em temperatura ambiente, é permitida a adição de ácido cítrico, de acordo com as Boas Práticas de Fabricação (BPF).

## 33.6. COMPOSIÇÃO:

33.6.1. A polpa de juçara e a juçara devem ter suas composições de acordo com as características do fruto que lhe deu origem, não devendo apresentar alterações, mistura com outros frutos de espécie diferente e práticas consideradas ilícitas.

33.6.2. A polpa de juçara deve obedecer às seguintes características físicas, químicas e organolépticas:

## 33.6.2.1. Físicas e Químicas

Parâmetro	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	40	-
Proteína (g/100gms)	5	-
Lipídios totais (g/100gms)	20	-
Carboidratos totais (g/100gms)	51	-

Obs.: gms = gramas de matéria seca

## 33.6.2.2. Organolépticas

Aspecto físico: pastoso, apresentando pontos escuros acentuados, proveniente da casca que envolve a polpa do fruto.

Cór : roxo violáceo próprio para polpa de juçara roxa e verde claro própria para polpa da juçara verde.

Sabor: não adocicado e não azedo.

Aroma: característico.

33.6.3. A juçara (grossa, média e fina) deve obedecer às seguintes características físicas, químicas e organolépticas:

## 33.6.3.1. Físicas e químicas

Parâmetro	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis	2	10
PH	4	6,2
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	-	0,27 - fino 0,4 - médio 0,45 - grosso
Lipídios totais (g/100g)	20	60
Proteínas (g/100gms)	6	-
Carboidratos totais (g/100gms)	-	40

\*OBS.: gms = gramas de matéria seca

## 33.6.3.2. Organolépticas.

Aspectos físicos: a emulsão deve ficar estável mesmo se for aquecida a 80 °C.

Cór: roxo violáceo próprio da juçara roxa e verde claro próprio da juçara verde.

Sabor: não adocicado e não azedo.

Aroma: característico.

33.6.4. A polpa de juçara e a juçara podem conter parte não comestível do fruto, dentro dos limites que não alterem a qualidade e as características organolépticas do produto e do "granu teste" das partículas não comestíveis que devem ser igual ou inferior a 0,6 mm (seis décimos de milímetros).

33.6.4.1 A polpa de juçara e a juçara devem observar às demais características físicas, químicas, microscópicas, microbiológicas e organolépticas fixadas nos Padrões de Identidade e Qualidade para polpa de fruta em geral.

## 34. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE KIWI

## 34.1. DEFINIÇÃO

A polpa de kiwi é o produto definido no art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do kiwi (*Actinidia deliciosa* (A. Chev.) C. F. Liang & A. R. Ferguson), através de processo tecnológico adequado.

## 34.2. COMPOSIÇÃO

A polpa de kiwi deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	10
Sólidos Totais (g/100g)	10,5
pH	2,8
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	1,3
Ácido ascórbico (mg/100g)	9

## 35. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE LICHIA

## 35.1. DEFINIÇÃO

A polpa de lichia é o produto definido no art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da lichia (*Litchi chinensis* S.), através de processo tecnológico adequado.

## 35.2. COMPOSIÇÃO

A polpa de lichia deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	8
Sólidos Totais (g/100g)	8,5
pH	6,29
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,2
Ácido ascórbico (mg/100g)	24

## 36. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE MAÇÃ

## 36.1. DEFINIÇÃO

A polpa de maçã é o produto definido no art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da maçã (*Pyrus malus* L.), através de processo tecnológico adequado.

## 36.2. COMPOSIÇÃO

A polpa de maçã deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	10,5
Sólidos Totais (g/100g)	11
Acidez total expressa em ácido málico (g/100g)	0,12

## 37. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE MAMÃO

## 37.1. DEFINIÇÃO

A polpa de mamão é o produto definido no art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do mamão (*Carica papaya*, L.), através de processo tecnológico adequado.

## 37.2. COMPOSIÇÃO

A polpa de mamão deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	9
Sólidos Totais (g/100g)	9,5
pH	4
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,1
Açúcares Totais (g/100g)	14
Ácido ascórbico (mg/100g)	50

## 38. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE MANGA

## 38.1. DEFINIÇÃO

A polpa de manga é o produto definido no art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da manga (*Mangifera indica* L.), através de processo tecnológico adequado.

## 38.2. COMPOSIÇÃO

A polpa de manga deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	11
Sólidos Totais (g/100g)	11,5
pH	3,5
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,3
Ácido ascórbico (mg/100g)	6,1

## 39. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE MANGABA

## 39.1. DEFINIÇÃO

A polpa de mangaba é o produto definido no art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da mangaba (*Hancornia speciosa*), através de processo tecnológico adequado.

## 39.2. COMPOSIÇÃO

A polpa de mangaba deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	8
Sólidos Totais (g/100g)	8,5
pH	2,8
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,7

## 40. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE MARACUJÁ

## 40.1. DEFINIÇÃO

A polpa de maracujá é o produto definido no Art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do maracujá (*Passiflora* spp.), através de processo tecnológico adequado.

## 40.2. COMPOSIÇÃO

A polpa de maracujá deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	11
Sólidos Totais (g/100g)	11,5
pH	2,7
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	2,5

## 41. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE MELANCIA

## 41.1. DEFINIÇÃO

A polpa de melancia é o produto definido no Art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da melancia (*Citrullus lanatus*), através de processo tecnológico adequado.

## 41.2. COMPOSIÇÃO

A polpa de melancia deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	8
Sólidos Totais (g/100g)	8,5
pH	5,4
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	2
Açúcares Totais (g/100g)	5,7

## 42. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE MELÃO

## 42.1. DEFINIÇÃO

A polpa de melão é o produto definido no Art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do melão (*Cucumis melo* L.), através de processo tecnológico adequado.

## 42.2. COMPOSIÇÃO

A polpa de melão deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	8
Sólidos Totais (g/100g)	8,5
pH	6
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	10
Açúcares Totais (g/100g)	8
Ácido ascórbico (mg/100g)	19

## 43. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE MIRTILO

## 43.1. DEFINIÇÃO

A polpa de mirtilo é o produto definido no Art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da mirtilo (*Vaccinium myrtillus* L., *Vaccinium corymbosum* L. e *Vaccinium angustifolium*), através de processo tecnológico adequado.

## 43.2. COMPOSIÇÃO

A polpa de mirtilo deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	10
Sólidos Totais (g/100g)	10,5
pH	2
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,4
Açúcares Totais (g/100g)	0,4
Antocianinas (mg/100mL)	20

## 44. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE MORANGO

## 44.1. DEFINIÇÃO

A polpa de morango é o produto definido no Art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do morango (*Fragaria* x. *ananassa* Duchense, *Fragaria chiloensis* Duchesne x *Fragaria virginiana* Duchesne), por meio de processo tecnológico adequado.

## 44.2. COMPOSIÇÃO

A polpa de morango deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	6,5
Sólidos Totais (g/100g)	7
pH	3,3
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,8
Ácido ascórbico (mg/100g)	56

## 45. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE MURICI

## 45.1. DEFINIÇÃO

A polpa de murici é o produto definido no Art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do murici (*Byrsonima crassifolia* (L.) R.), por meio de processo tecnológico adequado.

## 45.2. COMPOSIÇÃO

A polpa de Murici deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	4,4
Sólidos Totais (g/100g)	4,9
pH	2,8
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	2,45
Ácido ascórbico (mg/100g)	7,3

## 46. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE NECTARINA

## 46.1. DEFINIÇÃO

A polpa de nectarina é o produto definido no Art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da nectarina (*Prunus persica* (L.) Batsch var. *nucipersica* (Suckow) c. K. Schneid), através de processo tecnológico adequado.

## 46.2. COMPOSIÇÃO

A polpa de nectarina deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	10,5
Sólidos Totais (g/100g)	11
pH	3
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,6



#### 47. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE PERA

##### 47.1. DEFINIÇÃO

A polpa de pera é o produto definido no art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da pera (*Pyrus communis* L.), através de processo tecnológico adequado.

##### 47.2. COMPOSIÇÃO

A polpa de pera deverá obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	8
Sólidos Totais (g/100g)	8,5
Acidez total expressa em ácido málico (g/100g)	0,15

#### 48. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE PÊSSEGO

##### 48.1. DEFINIÇÃO

A polpa de pêssego é o produto definido no Art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do pêssego (*Prunus persica* (L.) Batsch var. *persica*), através de processo tecnológico adequado.

##### 48.2. COMPOSIÇÃO

A polpa de pêssego deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	10,5
Sólidos Totais (g/100g)	11
pH	3
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,6

#### 49. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE PITANGA

##### 49.1. DEFINIÇÃO

A polpa de pitanga é o produto definido no Art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da pitanga (*Eugenia* spp.), através de processo tecnológico adequado.

##### 49.2. COMPOSIÇÃO

A polpa de pitanga deverá obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	6
Sólidos Totais (g/100g)	6,5
pH	2,5
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,9

#### 50. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE ROMÃ

##### 50.1. DEFINIÇÃO

A polpa de romã é o produto definido no Art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da romã (*Punica granatum* L.), através de processo tecnológico adequado.

##### 50.2. COMPOSIÇÃO

A polpa de romã deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	12
Sólidos Totais (g/100g)	12,5
pH	3,5
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,6

#### 51. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE SAPOTI

##### 51.1. DEFINIÇÃO

A polpa de sapoti é o produto definido no Art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da Sapoti (*Manilkara zapota*), através de processo tecnológico adequado.

##### 51.2. COMPOSIÇÃO

A polpa de sapoti deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	16
Sólidos Totais (g/100g)	16,5
pH	5,5
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,2
Açúcares Totais (g/100g)	11

#### 52. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE TAMARINDO

##### 52.1. DEFINIÇÃO

A polpa de tamarindo é o produto definido no Art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível da tamarindo (*Tamarindus indica*), através de processo tecnológico adequado.

##### 52.2. COMPOSIÇÃO

A polpa de tamarindo deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	6
Sólidos Totais (g/100g)	6,5
pH	2,3
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	1,9
Ácido ascórbico (mg/100g)	0,1

#### 53. REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE UMBU

##### 53.1. DEFINIÇÃO

A polpa de umbu é o produto definido no Art. 19 do Decreto nº 6.871, de 2009, obtido da parte comestível do umbu (*Spondias tuberosa* Arruda ex Kost.), através de processo tecnológico adequado.

##### 53.2. COMPOSIÇÃO

A polpa de umbu deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	8,5
Sólidos Totais (g/100g)	9
pH	2,4
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	1,4
Açúcares Totais (g/100g)	2,4
Ácido ascórbico (mg/100g)	12,9

JORGE CAETANO JÚNIOR

#### PORTARIA Nº 109, DE 4 DE OUTUBRO DE 2018

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, SUBSTITUTO, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe conferem os arts. 18 e 53 do Anexo I do Decreto nº 8 852, de 21 de setembro de 2016, tendo em vista a Portaria nº 231, de 31 de outubro de 2016 e o que consta do Processo nº 21000.053102/2016-73, resolve:

Art. 1º Fica instalada a Unidade Técnica Virtual de Defesa Agropecuária do Departamento de Sanidade Vegetal - DSV subordinada ao Diretor do DSV

Art. 2º A unidade poderá ser decomposta em sub-unidades que se subordinam às Unidades Administrativas do DSV.

Art. 3º Os servidores lotados nessas unidades executarão as atividades descritas no plano de trabalho individualizado, que deverá conter:

I - a unidade administrativa ao qual o servidor estará em exercício;

II - o objetivo do trabalho;

III - a descrição das atividades a serem desempenhadas pelo servidor;

IV - as metas a serem alcançadas; e

V - o cronograma de reuniões com a chefia imediata para avaliação de desempenho e cumprimento das metas, bem como eventual revisão e ajustes do plano de trabalho.

§ 1º. O DSV deve propiciar aos servidores da UTVDA, os acessos aos sistemas informatizados utilizados pela unidade para realização das atividades.

§ 2º. Os servidores poderão executar outras atividades não previstas no plano de trabalho, desde que autorizados pela chefia imediata indicada no plano de trabalho ou pelo responsável pela UTVDA.

Art 4º. O Plano de Trabalho poderá prever atuação apenas em tempo parcial na UTVDA.

Art 5º. O responsável pela UTVDA encaminhará à SDA processos separados para cada servidor que integrará a Unidade.

Art. 6º. Constituem deveres do servidor lotados funcionalmente na UTVDA:

I - cumprir o plano de trabalho;

II - atender às convocações para comparecimento à Unidade da SDA na qual está lotado; e

III - manter a chefia informada acerca da evolução do trabalho e de eventuais dificuldades que possam atrasar ou prejudicar seu desempenho.

Art.7º Constituem deveres das chefias imediatas:

I - acompanhar o plano de trabalho e a adaptação dos servidores ao regime de trabalho; e

II - monitorar e avaliar o cumprimento do plano de trabalho a cada período avaliativo.

Art. 8º Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação.

JORGE CAETANO JUNIOR

Substituto

### Ministério da Ciência, Tecnologia, Inovações e Comunicações

#### GABINETE DO MINISTRO

#### PORTARIA Nº 4.371 - SEI, DE 28 DE SETEMBRO DE 2018

O MINISTRO DE ESTADO DA CIÊNCIA, TECNOLOGIA, INOVAÇÕES E COMUNICAÇÕES, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso IV, da Constituição Federal, em conformidade com o art. 6º, parágrafo 2º do Regulamento dos Serviços de Radiodifusão, aprovado pelo Decreto nº 52.795, de 31 de outubro de 1963, em combinação com o art. 27, inciso III, da Lei nº 13.502, de 1 de novembro de 2017, e tendo em vista a Concorrência nº 99/2001-CEL/MC e o que consta do Processo nº 53770.000347/2002-78, resolve:

Art. 1º Outorgar permissão à CPZ Comunicações Ltda., para explorar, pelo prazo de dez anos, sem direito de exclusividade, o serviço de radiodifusão sonora em frequência modulada, no município de Montanha, estado do Espírito Santo.

Parágrafo único. A permissão ora outorgada reger-se-á pelo Código Brasileiro de Telecomunicações, leis subsequentes, regulamentos e obrigações assumidas pela outorgada em suas propostas.

Art. 2º Este ato somente produzirá efeitos legais após a deliberação do Congresso Nacional, nos termos do art. 223, § 3º, da Constituição da República.

Art. 3º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

GILBERTO KASSAB