

Nº 99 - Dar Assentimento Prévio à AGÊNCIA NACIONAL DO PETRÓLEO, GÁS NATURAL E BIOCOMBUSTÍVEIS - ANP, para, por meio das empresas GLOBAL SERVIÇOS GEOFÍSICOS LTDA. (GLOBAL), CNPJ nº 11.831.795/0001-04, e CENTRAL DE IMAGEAMENTO GEOFÍSICO LTDA. (CIMAGEO), CNPJ nº 19.188.247/0001-01, realizar pesquisa sísmica nas Bacias Sedimentares do Paraná e do Parecis, nas áreas localizadas na faixa de fronteira dos estados do Paraná, Santa Catarina, Mato Grosso e Rondônia, de acordo com a instrução do Processo Administrativo ANP nº 48610.002037/2016-96; a conclusão da ANP por meio do Ofício nº 023/2016/SDB/ANP-RJ, de 16 de junho de 2016, com instrução complementar concluída em 25 de julho de 2016; e a Nota - AP nº 122/2016-RF, expedida com ressalvas.

Nº 100 - Dar anuência prévia ao CONSELHO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO CIENTÍFICO E TECNOLÓGICO - CNPq, para autorizar a realização de expedição científica referente ao Projeto "Documentação e análise das glocalizadas ressonantes no Pacífico Noroeste e na Amazônia", desenvolvida por pesquisador estrangeiro, no município de Guajará-Mirim, localizado na faixa de fronteira do estado de Rondônia, de acordo com o Expediente PR nº 01300.000252/2016-92; o Ofício DABS nº 67/2016, de 26 de julho de 2016; e a Nota - AP nº 123/2016-RF, expedida com ressalvas.

Nº 101 - Dar Assentimento Prévio a ADRIANA DALBERTO ROSA, CPF nº 584.880.812-00, para pesquisar minério de cobre em uma área de 1.209,52ha, nos municípios de Nova Prata do Iguacu e Salto do Lontra, na faixa de fronteira do estado do Paraná, de acordo com a instrução do Processo DNPM nº 48413.826780/2015-80; a conclusão do Departamento Nacional de Produção Mineral, por meio do Ofício nº 222/DIRE/DGTM, de 15 de agosto de 2016; e a Nota - AP nº 124/2016-RF, expedida com ressalva.

Nº 102 - Dar Assentimento Prévio a CARLOS JOSÉ SCARPINI, CPF nº 104.329.938-60, para pesquisar basalto em uma área de 435,08ha, no município de Itaporã, na faixa de fronteira do estado de Mato Grosso do Sul, de acordo com a instrução do Processo DNPM nº 48423.868221/2014-47; a conclusão do Departamento Nacional de Produção Mineral, por meio do Ofício nº 208/DIRE/DGTM, de 15 de agosto de 2016; e a Nota - AP nº 125/2016-RF, expedida com ressalva.

Nº 103 - Dar Assentimento Prévio a JOSSEMAR BIBERG, CPF nº 016.929.829-90, para pesquisar água mineral em uma área de 35,98ha, no município de Medianeira, na faixa de fronteira do estado do Paraná, de acordo com a instrução do Processo DNPM nº 48413.826205/2015-87; a conclusão do Departamento Nacional de Produção Mineral, por meio do Ofício nº 199/DIRE/DGTM, de 15 de agosto de 2016; e a Nota - AP nº 126/2016-RF, expedida com ressalva.

Nº 104 - Dar Assentimento Prévio a ALAOR ROSSI RIBEIRO, CPF nº 560.426.209-91, para pesquisar água potável de mesa em uma área de 49,54ha, no município de Clevelândia, na faixa de fronteira do estado do Paraná, de acordo com a instrução do Processo DNPM nº 48413.826427/2015-08; a conclusão do Departamento Nacional de Produção Mineral, por meio do Ofício nº 220/DIRE/DGTM, de 15 de agosto de 2016; e a Nota - AP nº 127/2016-RF, expedida com ressalva.

Nº 105 - Dar Assentimento Prévio a ALEXANDRE ROSA, CPF nº 025.600.609-14, para pesquisar minério de cobre em uma área de 1.432,00ha, no município de Nova Prata do Iguacu, na faixa de fronteira do estado do Paraná, de acordo com a instrução do Processo DNPM nº 48413.826779/2015-55; a conclusão do Departamento Nacional de Produção Mineral, por meio do Ofício nº 200/DIRE/DGTM, de 15 de agosto de 2016; e a Nota - AP nº 128/2016-RF, expedida com ressalva.

Nº 106 - Dar Assentimento Prévio à empresa VOTORANTIM METAIS ZINCO S.A., CNPJ nº 42.416.651/0001-07, com sede à Rodovia BH/Brasília, BR 040, Km 284,5, município de Três Marias/MG, para pesquisar minérios de zinco, chumbo, cobre, ouro e fosfato em 43 (quarenta e três) áreas distintas de: 1.993,45ha, 1.895,11ha, 1.929,74ha, 1.741,42ha, 1.925,39ha, 1.935,41ha, 1.995,33ha, 1.951,65ha, 1.903,96ha, 1.637,73ha, 837,40ha, 2.000,00ha, 1.956,15ha, 1.781,82ha, 1.598,25ha, 1.031,16ha, 1.131,09ha, 78,28ha, 1.648,36ha, 1.461,02ha, 1.425,97ha, 1.137,37ha, 1.895,39ha, 1.519,66ha, 999,99ha, 295,94ha, 1.141,49ha, 978,07ha, 451,17ha, 1.700,25ha, 1.919,99ha, 1.975,03ha, 1.886,60ha, 1.781,27ha, 498,08ha, 981,85ha, 1.958,69ha, 1.400,65ha, 920,11ha, 997,49ha, 9.364,08ha, 9.654,34ha e 9.999,62ha, totalizando 87.315,82ha, situadas nos municípios de Caçapava do Sul, Piratini, Arroio Grande, Herval, Encruzilhada do Sul, Santana da Boa Vista, Dom Pedrito, Lavras do Sul, São Gabriel, São Sepé, Figueirópolis D'Oeste, Porto Esperidião, Glória D'Oeste, São José dos Quatro Marcos e Araputanga, na faixa de fronteira dos estados de Rio Grande do Sul e de Mato Grosso, de acordo com a instrução dos Processos DNPM nºs 48400.000826/2004-24 e 48401.811626/2015-42, que fazem referência aos Processos DNPM nºs 48401.811047/2011-76, 48401.810985/2012-30, 48401.810798/2014-18, 48401.810799/2014-62, 48401.810801/2014-01, 48401.810802/2014-48, 48401.811133/2014-21, 48401.811134/2014-76, 48401.810029/2015-09, 48401.810120/2015-16, 48401.810129/2015-27, 48401.810130/2015-51, 48401.810131/2015-04, 48401.810132/2015-41, 48401.810133/2015-95, 48401.811550/2015-55, 48401.811551/2015-08, 48401.811553/2015-99, 48401.811554/2015-33, 48401.811555/2015-88, 48401.811556/2015-22, 48401.811566/2015-68, 48401.811571/2015-71, 48401.811595/2015-20, 48401.811597/2015-19, 48401.811600/2015-02, 48401.811601/2015-49, 48401.811602/2015-93, 48401.811624/2015-53, 48401.811629/2015-86, 48401.811633/2015-44, 48401.811634/2015-99, 48401.811635/2015-33, 48401.811636/2015-88, 48401.811638/2015-77, 48401.811627/2015-97, 48401.811628/2015-31, 48401.811631/2015-55, 48401.811637/2015-22, 48412.866200/2016-88, 48412.866223/2016-92 e 48412.866225/2016-81; a conclusão do Departamento Nacional de Produção Mineral, por meio dos Ofícios nºs 167 e 229/DIRE/DGTM, de 7 de julho e 15 de agosto de 2016, com instrução processual concluída em 18 de agosto de 2016; e a Nota - AP nº 129/2016-RF, expedida com ressalvas.

Nº 107 - Dar Assentimento Prévio a ORANDI SANTOS DO PRADO, CPF nº 022.806.809-63, para pesquisar ametista em uma área de 49,71ha, no município de Palmitos, na faixa de fronteira do estado de Santa Catarina, de acordo com a instrução do Processo DNPM nº 48411.815257/2015-48; a conclusão do Departamento Nacional de Produção Mineral, por meio do Ofício nº 203/DIRE/DGTM, de 15 de agosto de 2016; e a Nota - AP nº 130/2016-RF, expedida com ressalva.

Nº 108 - Dar Assentimento Prévio a VERA LÚCIA POLETINI, CPF nº 651.826.779-87, para pesquisar água mineral em uma área de 27,88ha, no município de Francisco Alves, na faixa de fronteira do estado do Paraná, de acordo com a instrução do Processo DNPM nº 48413.826553/2015-54; a conclusão do Departamento Nacional de Produção Mineral, por meio do Ofício nº 209/DIRE/DGTM-2016, de 15 de agosto de 2016; e a Nota - AP nº 131/2016-RF, expedida com ressalva.

Nº 109 - Dar Assentimento Prévio à empresa ARGISUL MINERAÇÃO LTDA., CNPJ nº 19.829.763/0001-78, com sede à Rodovia Luiz Rosso, nº 10.525, bairro Quarta Linha, município de Criciúma/SC, para estabelecer-se na faixa de fronteira do estado de Santa Catarina, de acordo com a instrução do Processo DNPM nº 48401.910336/2014-08; a conclusão do Departamento Nacional de Produção Mineral, por meio do Ofício nº 165/DIRE/DGTM, de 29 de junho de 2016, recebido em 5 de julho de 2016; e a Nota - AP nº 132/2016-RF, expedida com ressalva.

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

PORTARIA Nº 58, DE 30 DE AGOSTO DE 2016

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe conferem os arts. 17 e 53, do Anexo I, do Decreto nº 8.701, de 31 de março de 2016, no inciso IV, do Art. 160, da Portaria MAPA nº 99, de 12 de maio de 2016, tendo em vista o disposto no Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009, que regulamenta a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994; e o que consta do Documento nº 21000.039339/2016-41, resolve:

Art. 1º Submeter à consulta pública, pelo prazo de 60 (sessenta) dias, o Projeto de Instrução Normativa e Anexo que visam estabelecer em todo território nacional a complementação dos padrões de identidade e qualidade de polpa de fruta.

Parágrafo único. O Projeto de Instrução Normativa e o Formulário para Envio de Sugestões e Comentários encontra-se disponível na página eletrônica do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento: www.agricultura.gov.br, link legislação, submenu Portarias em Consulta Pública.

Art. 2º As sugestões advindas da consulta pública de que trata o art. 1º desta Portaria, uma vez tecnicamente fundamentadas, deverão observar o modelo constante do Anexo desta Portaria e serem encaminhadas para o endereço eletrônico: piq.polpa@agricultura.gov.br ou por escrito ao seguinte endereço: Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal, Coordenação-Geral de Vinhos e Bebidas, Setor de Administração Federal Sul, Anexo do MAPA, Ala B, Sala 333, Brasília/DF, CEP 70.043-900.

Art. 3º Findo o prazo estabelecido no caput do art. 1º desta Portaria, a Coordenação-Geral de Vinhos e Bebidas - CGVB/DIPOV/SDA, avaliará as sugestões recebidas e procederá às adequações pertinentes para posterior publicação no Diário Oficial da União.

Art. 4º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

LUIS EDUARDO PACIFICI RANGEL

ANEXO I

Justificativa tecnicamente embasada para a sugestão apresentada:

Nome Completo (pessoa física ou jurídica responsável pela sugestão):			
Endereço (pessoa física ou jurídica responsável pela sugestão):			
Cidade:	Fax: ()	E-mail:	UF:
Telefone: ()	Fax: ()	E-mail:	
Segmento de atuação:			
Texto publicado na Consulta Pública:	Sugestão de inclusão, exclusão ou nova redação para o texto publicado na Consulta Pública (destacado ao lado):		
Justificativa tecnicamente embasada para a sugestão apresentada:			
Texto publicado na Consulta Pública:	Sugestão de inclusão, exclusão ou nova redação para o texto publicado na Consulta Pública (destacado ao lado):		
Justificativa tecnicamente embasada para a sugestão apresentada:			

PROJETO DE INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº XXXX, DE XX DE XXXXXXXX DE 2016

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, tendo em vista o disposto no Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009; e o que consta do Documento nº 21000.039339/2016-41, resolve:

Art. 1º Estabelecer em todo território nacional a complementação dos padrões de identidade e qualidade de polpa de fruta.

Art. 2º O produto citado no artigo anterior deverá atender aos parâmetros descritos no anexo desta Instrução Normativa.

Parágrafo único. As normas estabelecidas nesta Instrução Normativa aplicam-se somente à polpa de fruta submetida a processos industriais e destinados para o consumo humano como bebida.

TÍTULO I

DOS PROCEDIMENTOS GERAIS

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 3º Para efeito desta Instrução Normativa considera-se: I - fruta: a designação genérica do fruto comestível, incluído o pseudofruto e a infrutescência;

II - fruta polposa: aquelas frutas, excetuadas as frutas cítricas, que após o processamento tecnológico adequado possuem teor de sólidos em suspensão igual ou superior a 0,5 g/100g;

III - vegetal: a planta e suas partes, excetuada a fruta. A soja em suas diversas formas de apresentação, também é considerada vegetal.

Art. 4º É vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo conta-gotas, spray, ampolas, ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

SERGIO WESTPHALEN ETCHEGOYEN

PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA CASA CIVIL IMPRESA NACIONAL

MICHEL MIGUEL ELIAS TEMER LULIA
Presidente da República

ELISEU LEMOS PADILHA
Ministro de Estado Chefe da Casa Civil

PEDRO ANTONIO BERTONE ATAÍDE
Diretor-Geral da Imprensa Nacional

DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

SEÇÃO 1

Publicação de atos normativos

SEÇÃO 2

Publicação de atos relativos a pessoal da Administração Pública Federal

SEÇÃO 3

Publicação de contratos, editais, avisos e ineditoriais

ALEXANDRE MIRANDA MACHADO
Coordenador-Geral de Publicação e Divulgação

HELDER KLEIST OLIVEIRA
Coordenador de Editoração e Divulgação Eletrônica dos Jornais Oficiais

EMAR BAZILIO VAZ FILHO
Coordenador de Produção

A Imprensa Nacional não possui representantes autorizados para a comercialização de assinaturas impressas e eletrônicas

<http://www.in.gov.br> ouvidoria@in.gov.br
SIC, Quadra 6, Lote 800, CEP 70610-460, Brasília - DF
CNPJ: 04196645/0001-00
Fone: (61) 3441-9450



Art. 5º As características sensoriais e físico-químicas da polpa de fruta devem estar em consonância com a sua respectiva composição.

Art. 6º A fruta não deve reter água de lavagem, de vaporização ou de outras operações que sejam tecnologicamente imprescindíveis à obtenção do produto.

Art. 7º Somente é permitido o emprego de água na obtenção de polpa de fruta, quando seu uso for imprescindível.

Parágrafo Único. A matéria-prima a que se refere o caput serão definidas em ato administrativo deste Ministério.

Art. 8º A água utilizada em todas as etapas de elaboração da polpa de fruta deve atender ao padrão oficial de potabilidade estabelecido em legislação específica da ANVISA e do Ministério da Saúde.

Art. 9º É permitido o uso de aditivo e coadjuvante de tecnologia autorizado em legislação específica da ANVISA, salvo aquele expressamente proibido ou com restrição de uso estabelecida pelo MAPA.

Parágrafo único. O uso de aditivos conservadores não exclui a adoção de medidas de higiene em todas as etapas de produção necessárias para a obtenção da qualidade microbiológica final do produto.

Art. 10. É proibida a presença na polpa de fruta de:

I - contaminante microbiológico em concentração superior ao limite estabelecido pela legislação específica da ANVISA;

II - resíduo de agrotóxico não autorizado para a fruta ou para o vegetal empregado como matéria-prima na produção da polpa de fruta;

III - qualquer contaminante orgânico ou inorgânico em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da ANVISA; e

IV - qualquer contaminante em quantidade que possa se tornar nociva para a saúde humana, observados os limites da legislação específica da ANVISA.

CAPÍTULO II

DA DENOMINAÇÃO, CLASSIFICAÇÃO E COMPOSIÇÃO DA POLPA DE FRUTA

Seção I

Do produto

Art. 11. Polpa de fruta é a bebida definida no art. 19 do Decreto nº 6.871/2009, produzida por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

Art. 12. A polpa de fruta deve atender aos parâmetros descritos nas complementações dos Padrões de Identidade e Qualidade estabelecidos, conforme Anexo.

§ 1º Os parâmetros a que se refere o caput devem ser oriundos, exclusivamente, da matéria-prima utilizada em sua fabricação.

§ 2º Os referidos parâmetros não podem ser provenientes de quaisquer outros ingredientes ou aditivos adicionados.

§ 3º A polpa de fruta deve possuir características organolépticas próprias de sua matéria-prima de origem.

CAPÍTULO III

DA ROTULAGEM

Seção I

Das Disposições Gerais

Art. 13. O produto definido no art. 11 será denominado "Polpa de", acrescida do nome da fruta que a originou, quando for obtida a partir de uma única fruta polposa.

Parágrafo único. Fica vedado o uso da designação relacionada ao processo de conservação do produto à sua denominação.

Art. 14. A parte sólida comestível da fruta ou células naturalmente presentes em sua matéria-prima de origem ou originária de outra fruta ou vegetal, adicionadas à polpa de fruta, devem ser declaradas na lista de ingredientes.

Parágrafo Único. Para as frutas cítricas, são consideradas células os sacos de sumo obtidos do endocarpo.

Art. 15. É permitido o uso de expressões relacionadas à variedade, tipo ou cultivar das frutas utilizadas na elaboração da polpa de fruta, desde que sua utilização não contrarie o disposto no Parágrafo único do art. 11 do Decreto nº 6.871/2009.

Parágrafo Único. O uso de expressões de que trata o caput só poderá ser feito quando a polpa de fruta contiver no mínimo 75% da variedade indicada.

Seção II

Da Declaração Quantitativa dos Ingredientes

Art. 16. A quantidade de polpa de fruta presente na bebida deve ser declarada no rótulo.

§ 1º A declaração prevista no caput deve ser feita obrigatoriamente:

I - no painel principal do rótulo, na horizontal, isolada, em destaque, com caracteres em caixa alta, em porcentagem volume por volume (v/v), com uma cifra decimal;

II - com o valor numérico e o sinal de porcentagem (%) de, no mínimo, o dobro do tamanho da denominação do produto, e a expressão "DE POLPA" de, no mínimo, uma vez e meia o tamanho da denominação do produto.

III - a polpa de fruta obtida de uma ou mais frutas que não sejam adicionados de outros ingredientes, devem declarar a expressão "100% DE POLPA", sendo dispensada a subtração do quantitativo de aditivos alimentares adicionados, desde que a soma destes não ultrapassem 1% (um por cento) de sua composição;

§ 2º A declaração quantitativa prevista no caput deve ser limitada a 100,0% (cem por cento).

§ 3º Deve ser declarado o percentual de cada matéria-prima (fruta ou vegetal) na lista de ingredientes presente no rótulo da polpa mista.

CAPÍTULO IV

DAS DISPOSIÇÕES TRANSITÓRIAS E FINAIS

Art. 17. Fica estabelecido o prazo de 360 (trezentos e sessenta) dias para a adequação às alterações constantes desta Instrução Normativa, após a data de sua publicação.

Parágrafo único. Os produtos fabricados na vigência do prazo definido no caput poderão ser comercializados até a data de suas validades.

Art. 18. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 19. Ficam revogados os anexos I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X, XI, XII, XIII, XIV, XV e XVI da Instrução Normativa nº 01 de 07 de janeiro de 2000.

ANEXO

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

1. DEFINIÇÃO

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

2. COMPOSIÇÃO

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

Parâmetro	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	11,00	-
Sólidos Totais (g/100g)	11,50	-
pH	3,50	-
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,50	-
Açúcares Totais (g/100g)	-	15,00
Ácido ascórbico (mg/100g)	14,00	-

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

1. DEFINIÇÃO

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

2. COMPOSIÇÃO

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

Parâmetro	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	11,00	-
Sólidos Totais (g/100g)	11,50	-
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,30	-
Açúcares totais naturais do abacaxi (g/100g)	-	15,00
Ácido ascórbico (mg/100g)	-	21,50

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

1. DEFINIÇÃO

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

2. COMPOSIÇÃO

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

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	9,00
Sólidos Totais (g/100g)	9,50
pH	3,00
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,30

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

1. DEFINIÇÃO

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

2. COMPOSIÇÃO

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

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	21,00
Sólidos Totais (g/100g)	21,50
pH	5,00
Ácido ascórbico (mg/100g)	30,00

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

1. DEFINIÇÃO

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

2. COMPOSIÇÃO

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

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	15,00
Sólidos Totais (g/100g)	15,50
pH	6,00
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,05
Açúcares Totais (g/100g)	10,00
Ácido ascórbico (mg/100g)	3,00

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE AÇAÍ

1. OBJETIVO:

A presente norma tem como objetivo estabelecer os padrões de identidade e qualidade mínimos que devem obedecer a polpa de açaí e o açaí, destinados ao consumo como bebida.

2. DEFINIÇÃO:

Polpa de açaí e o açaí fino, médio ou grosso são produtos extraídos da parte comestível do fruto do açaizeiro (Euterpe oleracea Mart.); após amolecimento em água e extração com água.

3. CLASSIFICAÇÃO:

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

3.1. Polpa de açaí é a polpa extraída do açaí, sem adição de água, por meios mecânicos e sem filtração, podendo ser submetido a processo físico de conservação.

3.2. Açaí grosso 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.

3.3. Açaí médio 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.

3.4. Açaí fino 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.

4. INGREDIENTES BÁSICOS:

A polpa de açaí e o açaí devem ser obtidos 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.

5. INGREDIENTES OPCIONAIS:

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

5.2. Acidulante - No caso do açaí pasteurizado e mantido à temperatura ambiente, será permitido a adição de ácido cítrico, de acordo com as Boas Práticas de Fabricação (BPF).

6. COMPOSIÇÃO:

6.1. A polpa de açaí e o açaí 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.

6.2. A polpa de açaí deve obedecer às seguintes características físicas, químicas e organolépticas:

6.2.1. Físicas e Químicas

Parâmetro	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	40,00	-
Proteína (g/100gms)	5,00	-
Lipídios totais (g/100gms)	20,00	-
Carboidratos totais (g/100gms)	51,00	-

Obs.: gms = gramas de matéria seca

6.2.2. Organolépticas

Aspecto físico: pastoso, apresentando pontos escuros acen-tuados, proveniente da casca que envolve a polpa do fruto

Cor: roxo violáceo próprio para polpa de açaí roxo e verde claro própria para polpa de açaí verde

Sabor: não adocicado e não azedo

Aroma: característico

6.3. O açaí (grosso, médio e fino) deve obedecer às seguintes características físicas, químicas e organolépticas:

6.3.1. Físicas e químicas

Parâmetro	Mínimo	Máximo
pH	4,00	6,20
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	-	0,27 - fino 0,40 - médio 0,45 - grosso
Lipídios totais (g/100g)	20,00	60,00
Proteínas (g/100gms)	6,00	-
Açúcares totais (g/100gms)	-	40,00

Obs.: gms = gramas de matéria seca

6.3.2. Organolépticas.

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

Cor: roxo violáceo próprio do açaí roxo e verde claro próprio do açaí verde

Sabor: não adocicado e não azedo

Aroma: característico

6.4. A polpa de açaí e o açaí 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).

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

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

1. DEFINIÇÃO

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

2. COMPOSIÇÃO

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

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	5,50
Sólidos Totais (g/100g)	6,00
pH	2,80
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,80
Açúcares Totais (g/100g)	4,00
Ácido ascórbico (mg/100g)	800,00

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

1. DEFINIÇÃO

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

2. COMPOSIÇÃO

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

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	7,50
Sólidos Totais (g/100g)	8,00
pH	2,80
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	1,30
Açúcares Totais (g/100g)	4,00

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

1. DEFINIÇÃO

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

2. COMPOSIÇÃO

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

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	4,50
Sólidos Totais (g/100g)	5,00
pH	4,00
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	1,80
Ácido ascórbico (mg/100g)	0,20

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

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 6.871/2009, obtido da parte comestível da ata, fruta do conde ou pinha (*Annona squamosa L.*), através de processo tecnológico adequado.

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	24,00
Sólidos Totais (g/100g)	24,50
pH	4,50
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,15
Ácido ascórbico (mg/100g)	37,00

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

1. DEFINIÇÃO

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

2. COMPOSIÇÃO

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

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	13,00
Sólidos Totais (g/100g)	13,50
pH	3,40
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	1,60
Açúcares Totais (g/100g)	11,00

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE BANANA

1. DEFINIÇÃO

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

2. COMPOSIÇÃO

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

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	18,00
Sólidos Totais (g/100g)	18,50
pH	4,10
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,20

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE BURITI

1. DEFINIÇÃO

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

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)	5,0
pH	3,5
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	2,2
Ácido ascórbico (mg/100g)	0,1

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE CACAU

1. DEFINIÇÃO

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

2. COMPOSIÇÃO

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

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	14,00
Sólidos Totais (g/100g)	14,50
pH	3,40
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,70
Açúcares Totais (g/100g)	10,00

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE CAJÁ

1. DEFINIÇÃO

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

2. COMPOSIÇÃO

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

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	9,00
Sólidos Totais (g/100g)	9,50
pH	2,20
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,90
Ácido ascórbico (mg/100g)	6,80

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE CAJU

1. DEFINIÇÃO

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

2. COMPOSIÇÃO

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

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	10,00
Sólidos Totais (g/100g)	10,50
pH	3,80
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,30
Ácido ascórbico (mg/100g)	80,00

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE CARAMBOLA

1. DEFINIÇÃO

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

2. COMPOSIÇÃO

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

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	7,50
Sólidos Totais (g/100g)	8,00
pH	3,30
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,30

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE CEREJA

1. DEFINIÇÃO

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

2. COMPOSIÇÃO

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

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	20,00
Sólidos Totais (g/100g)	20,50

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE CRANBERRY

1. DEFINIÇÃO

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

2. COMPOSIÇÃO

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

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	7,50
Sólidos Totais (g/100g)	8,00

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE CUPUAÇU

1. DEFINIÇÃO

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

2. COMPOSIÇÃO

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

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	9,00
Sólidos Totais (g/100g)	9,50
pH	3,00
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	1,50
Açúcares Totais (g/100g)	6,00
Ácido ascórbico (mg/100g)	18,00

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE FRAMBOESA NEGRA

1. DEFINIÇÃO

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

2. COMPOSIÇÃO

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

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	11,10
Sólidos Totais (g/100g)	11,60

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE FRAMBOESA VERMELHA

1. DEFINIÇÃO

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

2. COMPOSIÇÃO

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

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	8,00
Sólidos Totais (g/100g)	8,50
pH	2,70
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	1,20

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

1. DEFINIÇÃO

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



2. COMPOSIÇÃO

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

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	7,00
Sólidos Totais (g/100g)	7,50
pH	3,50
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,40
Ácido ascórbico (mg/100g)	24,00

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

1. DEFINIÇÃO

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

2. COMPOSIÇÃO

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

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	9,00
Sólidos Totais (g/100g)	9,50
pH	3,50
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,60
Acúcares Totais (g/100g)	6,50
Ácido ascórbico (mg/100g)	10,00

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

1. DEFINIÇÃO

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

2. COMPOSIÇÃO

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

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	11,00
Sólidos Totais (g/100g)	11,50

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

1. DEFINIÇÃO

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

2. COMPOSIÇÃO

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

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	10,00
Sólidos Totais (g/100g)	10,50

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

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.

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.

3. CLASSIFICAÇÃO:

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

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.

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.

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.

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.

4. INGREDIENTES BÁSICOS:

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.

5. INGREDIENTES OPCIONAIS:

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

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).

6. COMPOSIÇÃO:

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.

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

6.2.1. Físicas e Químicas

Parâmetro	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	40,00	-
Proteína (g/100gms)	5,00	-
Lipídios totais (g/100gms)	20,00	-
Carboidratos totais (g/100gms)	51,00	-

Obs.: gms = gramas de matéria seca

6.2.2. Organolépticas

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

Cor : 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

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

6.3.1. Físicas e químicas

Parâmetro	Mínimo	Máximo
pH	4,00	6,20
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	-	0,27 - fino 0,40 - médio 0,45 - grosso
Lipídios totais (g/100g)	20,00	60,00
Proteínas (g/100gms)	6,00	-
Acúcares totais (g/100gms)	-	40,00

Obs.: gms = gramas de matéria seca

6.3.2. Organolépticas.

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

Cor: roxo violáceo próprio da juçara roxa e verde claro próprio da juçara verde

Sabor: não adocicado e não azedo

Aroma: característico

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).

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.

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

1. DEFINIÇÃO

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

2. COMPOSIÇÃO

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

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	10,00
Sólidos Totais (g/100g)	10,50
pH	2,80
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	1,30
Ácido ascórbico (mg/100g)	9,00

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

1. DEFINIÇÃO

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

2. COMPOSIÇÃO

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

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	11,20
Sólidos Totais (g/100g)	11,70
pH	6,29
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,20
Ácido ascórbico (mg/100g)	24,00

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

1. DEFINIÇÃO

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

2. COMPOSIÇÃO

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

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	10,50
Sólidos Totais (g/100g)	11,00
Acidez total expressa em ácido málico (g/100g)	0,15

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

1. DEFINIÇÃO

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

2. COMPOSIÇÃO

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

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	9,00
Sólidos Totais (g/100g)	9,50
pH	4,00
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,10
Acúcares Totais (g/100g)	14,00
Ácido ascórbico (mg/100g)	50,00

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

1. DEFINIÇÃO

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

2. COMPOSIÇÃO

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

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	12,00
Sólidos Totais (g/100g)	12,50
pH	3,50
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,30
Ácido ascórbico (mg/100g)	6,10

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

1. DEFINIÇÃO

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

2. COMPOSIÇÃO

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

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	8,00
Sólidos Totais (g/100g)	8,50
pH	2,80
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,70

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

1. DEFINIÇÃO

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

2. COMPOSIÇÃO

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

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	11,00
Sólidos Totais (g/100g)	11,50
pH	2,70
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	2,50

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

1. DEFINIÇÃO

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

2. COMPOSIÇÃO

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

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	8,00
Sólidos Totais (g/100g)	8,50
pH	5,40
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	2,00
Acúcares Totais (g/100g)	5,70