FICHA TÉCNICA DO PRODUTO
POLPA DE AÇAÍ NATURAL

Empresa: Castelinho Agroindustrial Ltda.
Produto: Polpa de Açaí Natural
Versão: 00
Revisão: 00
Data: 20/08/2026

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Item	Especificação
Denominação do produto	**Polpa de Açaí Natural**
Estado físico	Congelado
Peso líquido nominal	1 kg
Prazo de validade	24 meses
Condição de conservação	Manter congelado a -18°C ou mais frio
Ingredientes	Açaí e água potável

2. COMPOSIÇÃO

O produto é constituído de:

- **Açaí**
- **Água potável**

Produto sem adição de conservantes, conforme informação constante na rotulagem.

3. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Característica	Especificação
Aspecto	Característico de polpa de açaí
Cor	Característica do açaí
Odor	Característico
Sabor	Característico do açaí
Consistência	Característica de polpa de açaí congelada

O produto deverá apresentar características próprias, sem alterações que indiquem deterioração, fermentação ou contaminação.

4. CARACTERÍSTICA FÍSICO-QUÍMICA

Parâmetro	Especificação
Sólidos totais	**≥8,0% e ≤14,0%**

Os demais parâmetros físico-químicos aplicáveis ao produto serão avaliados conforme os critérios estabelecidos na legislação vigente e/ou no plano de controle de qualidade do estabelecimento, mediante análises laboratoriais quando aplicáveis.

5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

O produto deverá atender aos padrões microbiológicos estabelecidos na legislação vigente aplicável à categoria.

Os resultados das análises microbiológicas, quando realizadas, deverão ser registrados nos respectivos laudos e relacionados ao lote correspondente.

6. PROCESSO DE FABRICAÇÃO

O processo de fabricação compreende as seguintes etapas:

Recebimento dos frutos → Seleção → Lavagem → Higienização → Branqueamento → Despolpamento → Envase → Selagem → Congelamento → Armazenamento → Expedição.

O branqueamento será realizado em processo contínuo, com controle da temperatura e registro eletrônico contínuo dos parâmetros estabelecidos no processo.

7. TRATAMENTO DO FRUTO

O fruto será submetido às etapas de higienização com solução de ácido peracético e, posteriormente, ao branqueamento por aplicação de calor, com controle dos parâmetros estabelecidos para cada etapa.

A higienização será realizada com ácido peracético na concentração de 200 ppm, conforme procedimento estabelecido pelo estabelecimento.

Na etapa de branqueamento, o parâmetro estabelecido será de no mínimo 80°C por 10 segundos, com controle contínuo da temperatura do processo.
O processo contará com sistema de monitoramento contínuo da temperatura, com registro dos dados e geração de relatório para acompanhamento pelo Controle de Qualidade.

8. EMBALAGEM PRIMÁRIA

Saco plástico flexível, atóxico, selado hermeticamente, fabricado com resina termoplástica de polietileno, próprio para contato direto com alimentos, destinado ao acondicionamento da polpa de açaí.
Peso líquido nominal: 1 kg.

9. EMBALAGEM SECUNDÁRIA

Saco de ráfia de polipropileno, destinado ao agrupamento, proteção mecânica, movimentação, armazenamento e transporte das embalagens primárias, sem contato direto com o produto.

10. CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

O produto deverá ser mantido **congelado a -18 °C ou mais frio**.

O armazenamento será realizado em câmara destinada a produtos congelados, com controle e registro das condições de temperatura.

Não recongelar após descongelamento.

11. TRANSPORTE

O transporte deverá ser realizado em veículo adequado para produtos congelados, em condições higiênico-sanitárias satisfatórias e que assegurem a manutenção da temperatura de conservação e a integridade das embalagens.

Deverão ser controlados, conforme procedimento estabelecido:

- condições de higiene do veículo;
- temperatura;
- integridade das embalagens;
- identificação dos lotes;
- condições de carregamento.

12. PRAZO DE VALIDADE

O prazo de validade estabelecido para o produto é de **24 meses**, quando mantido nas condições de conservação especificadas.

A data de fabricação, o lote e a data de validade serão identificados na embalagem do produto.

13. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção: 200 ml (1 copo)
Porções por embalagem: 5

Informação nutricional	200 ml	100 ml
Valor energético	134 kcal	68 kcal
Carboidratos	1,6 g	0,8 g
Açúcares totais	0 g	0 g
Açúcares adicionados	0 g	0 g
Proteínas	2,6 g	1,3 g
Gorduras totais	13 g	6,6 g
Gorduras saturadas	3,4 g	1,7 g
Gorduras trans	0 g	0 g
Fibras alimentares	7 g	3,5 g
Sódio	13 mg	6,6 mg
Cálcio	72 mg	36 mg
Ferro	1,1 mg	0,54 mg
Potássio	218 mg	109 mg

14. DECLARAÇÕES DO PRODUTO

Conforme a rotulagem:

- **Sem conservantes**
- **Não contém glúten**
- **Não fermentado**
- **Não alcoólico**

15. MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador 100 g do produto com 200 ml de água ou leite, adicionando açúcar ou adoçante a gosto.

16. RASTREABILIDADE

Cada lote de produto acabado deverá possuir identificação que permita estabelecer a relação entre:
matéria-prima → processamento → lote produzido → embalagem → armazenamento → expedição → cliente.

Os registros de produção deverão permitir a identificação da origem da matéria-prima, dos parâmetros de processo, dos controles realizados e dos destinatários de cada lote expedido.

17. CONTROLE DE QUALIDADE

O Controle de Qualidade deverá verificar os registros e controles relacionados ao produto, incluindo, quando aplicável:

- recebimento da matéria-prima;
- higienização;
- branqueamento;

- produção;
- integridade das embalagens;
- congelamento;
- armazenamento;
- resultados analíticos;
- identificação e rastreabilidade dos lotes.

Os desvios identificados deverão ser registrados e tratados conforme os procedimentos internos de controle de não conformidades.

18. DOCUMENTOS RELACIONADOS

Esta Ficha Técnica está relacionada aos seguintes documentos do estabelecimento:

- Manual de Boas Práticas de Fabricação;
- Memorial Descritivo;
- Procedimentos Operacionais;
- Plano de Rastreabilidade;
- Registros de Produção;
- Registros de Controle de Temperatura;
- Registros de Controle de Qualidade;
- Laudos de análises laboratoriais;
- Registros de Expedição.

19. APROVAÇÃO

Elaborado por: Gabriel Lima Kamil
Responsável Técnico: Gabriel Lima Kamil
Título de habilitação: Técnico em Química
Registro profissional: CFQ 165351
Data: 20/08/2026
Assinatura: