

# SanLeon

## SC008 Polpa Concentrada de Maçã

Nº Documento: SC008  
Data: 02/12/2011  
Revisão: 01

### Descrição do Produto

A polpa concentrada de maçã é produzida a partir de frutos maduros e selecionados tipo exportação, concentrada a 30-32°Brix e envasada assepticamente.

### Aplicações

Néctares, geléias, toppings e recheios, bebidas em geral.

### Sugestão de dosagem

1 Kg do concentrado equivale aproximadamente a 2,8Kg de suco a 10,5°Brix.

### Parâmetros Físico Químicos

Acidez	0,5 - 1,2	% p/p em ácido cítrico
Intensidade de cor	L>50	a 12,0°Brix
Brix	30 - 32	°Brix
Consistência Bostwick	<14,0	cm/30 seg a 12,0°Brix
pH	3,0 - 3,9	UpH

### Parâmetros Sensoriais

Aparência	Pasta homogênea, viscosa, sem pedaços de frutas, sementes ou folhas
Cor	Característico de maçãs frescas
Sabor/Odor	Característico de maçãs frescas, livre de sabores estranhos

### Parâmetros Microbiológicos

Coliformes Totais	negativo	
Contagem Bolores	<10	ufc/g
Contagem Leveduras	<10	ufc/g
Contagem Total Aeróbios mesófilos	<10	ufc/g
Esporos Termorresistentes	<10	ufc/g

### Embalagem

Bolsa asséptica em tambores metálicos (240 +/- 2Kg) com verniz sanitário.

### Estocagem

Manter a temperatura ambiente, em local fresco e arejado.

### Vida de Prateleira

18 meses

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

Cópia não controlada; esse documento pode ser alterado a qualquer momento, sem prévio aviso.

[www.sanleon.com.br](http://www.sanleon.com.br)

[sanleon@sanleon.com.br](mailto:sanleon@sanleon.com.br)

(19) 3907-9847