

ANEXO I
REGULAMENTO TÉCNICO GERAL PARA FIXAÇÃO DOS
PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE FRUTA.

1. OBJETIVO

A presente Norma tem o objetivo estabelecer os padrões de identidade e as características mínimas de qualidade gerais a que deverá observar o produto "polpa de fruta", destinado ao consumo como bebida. Esta norma não se aplica à polpa de fruta destinada para outros fins.

2. DEFINIÇÃO

2.1. Polpa de fruta é o produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutos polposos, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto.

2.2. O teor mínimo de Sólidos totais será estabelecido para cada polpa de fruta específica.

3. DESIGNAÇÃO

3.1. Polpa de fruta simples: são aquelas polpas definidas no item 2.1. originadas de uma única fruta.

3.2. Polpa de fruta mista: são aquelas polpas definidas no item 2.1. originadas de duas ou mais frutas.

3.3. A polpa de fruta será designada de acordo com o fruto que lhe deu origem. No caso da polpa de fruta simples a designação "simples", no rótulo, será opcional. No caso da polpa de fruta mista, os nomes das frutas deverão ser declarados na mesma dimensão da designação "polpa mista".

3.4. Na polpa de fruta mista o percentual mínimo de cada polpa que compõe o produto deverá ser declarado no rótulo.

4. COMPOSIÇÃO

A polpa de fruta será obtida de frutas frescas, sãs e maduras com características físicas, químicas e organolépticas do fruto.

5. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROSCÓPICAS E ORGANOLÉPTICAS

5.1. As características físicas, químicas e organolépticas deverão ser as provenientes do fruto de sua origem, observando-se os limites mínimos e máximos fixados para cada polpa de fruta, previstos nas normas específicas.

5.2. As características físicas, químicas e organolépticas da polpa mista deverão manter a mesma relação de proporcionalidade com as quantidades de cada polpa que compõe o produto.

5.3. A polpa de fruta não deverá conter terra, sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta.

5.4. Os limites de tolerância relacionados com às características microscópicas das polpas, serão definidos em atos complementares.

5.5. A polpa de fruta não deverá ter suas características físicas, químicas e organolépticas alteradas pelos equipamentos, utensílios, recipientes e embalagens utilizados durante o seu processamento e comercialização.

6. ADITIVOS

6.1. A polpa de fruta destinada à industrialização de outras bebidas e não destinado ao consumo direto poderá ser adicionada de aditivos químicos previstos para a bebida a que se destina.

6.2. Na polpa de fruta poderá ser adicionado de acidulantes como regulador de acidez, conservadores químicos e corantes naturais, nos mesmos limites estabelecidos para sucos de frutas, ressalvados os casos específicos.

7. RESÍDUOS E CONTAMINANTES

7.1. Resíduos de agrotóxicos e outros agentes utilizados no tratamento deverão observar os limites estabelecidos em legislação específica.

7.2. Contaminantes inorgânicos deverão observar os limites estabelecidos em legislação específica.

8. HIGIENE

8.1. A polpa de fruta deverá observar os limites máximos microbiológicos abaixo fixados:

- Soma de bolores e leveduras: máximo 5×10^3 /g para polpa "in-natura", congelada ou não, e 2×10^3 para polpa conservada quimicamente e/ou que sofreu tratamento térmico.

- Coliforme fecal: máximo 1 / g

- Salmonella: ausente em 25 g

8.2. Os limites acima poderão ser alterados nas normas específicas de cada tipo de polpa de fruta, conforme as suas características peculiares.

9. PESOS E MEDIDAS

Deverão observar a legislação específica.

10. ROTULAGEM

10.1. Deverá observar a legislação sobre rotulagem de bebidas.

10.2. O rótulo da polpa de fruta não poderá apresentar desenhos ou figuras de outros tipos de frutos, não presentes na composição da polpa.

10.3. A polpa de fruta não adicionada de conservadores químicos poderão trazer em seu rótulo a expressão: "sem conservador químico".

11. AMOSTRAGEM E MÉTODOS DE ANÁLISE

Os métodos de amostragem e métodos de análise são aqueles aprovados em legislação específica.

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. A presente norma aplica-se, no que couber, às polpas de hortaliças e de outros vegetais.

12.2. Os casos omissos serão resolvidos por Atos Administrativos da Secretária de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura e do Abastecimento.