polpabrasil	**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO**	Código:	501020007
		Elaborador por:	Ana Verônica R.
		Aprovado por:	Johannes Prado
		Revisão:	01
Descrição: Tâmara Desidratada em Pasta		Data:	18/09/2025

INFORMAÇÕES GERAIS

Composição: Tâmara *in natura (Phoenix dactylifera).*	
Origem: Importada	**Método de Secagem:** Desidratação natural
Aplicação: Produtos à base de cereais, barra de frutas, chocolates e sorvetes.	**Instruções de manipulação e preparo:** Não aplicável
NCM: 0804.10.20	

INFORMAÇÕES SENSORIAIS

Cor: Característica	**Odor:** Característico, isento de odores estranhos
Sabor: Característico, isento de sabores estranhos	**Aspecto:** Pasta
Textura: Sólida	

INFORMAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade: 17% - 20% (105°C/3h/ES) Adaptação da AOAC 934.06	**Tamanho de partículas**	**-**
Atividade de água (Aw): <0,650		

INFORMAÇÕES MICROBIOLÓGICAS

***Salmonella* /*25g*:** Ausência	**Bolores e Leveduras:** < 1000 UFC/g
***Enterobacteriaceae**:** < 10 UFC/g	**E. coli:** Máx. 10 UFC/g

*Equivalente ausência em 0,1g

INFORMAÇÕES MACROSCÓPICAS

Ausência de materiais estranhos.

CONTAMINANTES E RESÍDUOS DE PESTICIDAS

O produto deve cumprir com os limites máximos estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA-BR).

CÓPIA CONTROLADA

As informações aqui contidas são a representação dos dados compilados até a data de emissão deste documento.

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO	Código:	501020007
		Elaborador por:	Ana Verônica R.
		Aprovado por:	Johannes Prado
		Revisão:	01
Descrição: Tâmara Desidratada em Pasta		Data:	18/09/2025

INFORMAÇÕES DE ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

Embalagem primária: Saco liso de polietileno azul atóxico.	**Embalagem secundária:** Caixa de papelão
Condições de conservação: Local fresco, protegido de umidade, raios solares e luz intensa. Após aberto desde que mantendo as mesmas condições de armazenamento do produto fechado e embalagem original, o shelf life permanecerá o mesmo.	**Apresentação do produto final:** Peso líquido 25kg (1 embalagem)
Empilhamento máximo: 04 caixas	**Prazo de validade:** 18 meses

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E ROTULAGEM

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de: 100g

	100g	VD%
Valor Energético (kcal)	282	14
Carboidratos totais (g)	83	28
Açúcares totais (g)	63	-
Açúcares adicionados (g)	0	0
Proteínas (g)	2,5	5
Gorduras totais (g)	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0
Gorduras trans (g)	0	0
Colesterol (mg)	0	0
Fibras alimentares (g)	8	32
Sódio (mg)	0	0
Cálcio (mg)	39	4
Potássio (mg)	656	19%

Fonte: Programa para cálculo de informações nutricionais com base no disponibilizado no site da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), Tabelas Nutricionais: Tabela Brasileira de Composição de Alimentos Nepa/Unicamp/MS/MDS e USDA Nutrient Database for Standard Reference.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

1. **ALERGÊNICOS**: PRODUTO **(NÃO CONTÉM)** INGREDIENTES ALERGÊNICOS.
2. **NÃO CONTÉM GLÚTEN**.
3. **ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS**: PRODUTO (**NÃO CONTÉM**) INGREDIENTES GENETICAMENTE MODIFICADOS

CÓPIA CONTROLADA

As informações aqui contidas são a representação dos dados compilados até a data de emissão deste documento.

polpabrasil	**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE MATERIAIS** **Tipo: Ingrediente**	**Código:**	**5002050007**
		Código Referência:	429
		Revisão:	05
		Data:	19/12/2025
Nome: Tâmaras em Pó		Elaborado por:	Ana Cansian
Aprovado por: Johannes Prado		Aprovado por: Janine Rigo	

1. MÉTODO DE PRODUÇÃO

(Descrever método de produção)

As tâmaras são colhidas no estágio adequado de maturação, desinfectadas e depois armazenadas em câmara frigorífica, após são classificadas e limpos para eliminar unidades defeituosas e materiais estranhos e liberados do perianto (copo). As tâmaras são lavadas para remover detritos, posteriormente são secas para ajustar o teor de água, são trituradas e peneiradas.

O produto embalado passa então por um detector de metais antes de ser etiquetado e paletizado.

Os produtos embalados são armazenados em câmaras frigoríficas até o envio.

2. LOCAL DE ORIGEM E ORIGEM

(Reportar origem, se é nacional ou importado, e de qual estado é procedente. Reportar se é de origem animal, vegetal ou mineral)

Importada e vegetal.

3. COMPOSIÇÃO QUÍMICA OU DE INGREDIENTES, ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA

(Informar a composição do produto)

100% Tâmaras.

4. MÉTODO DE ACONDICIONAMENTO E ENTREGA

(Informar qual é o tipo de embalagem (material, peso) e o tipo de transporte a ser utilizado)

Embalagem primária: 10Kg.

Embalagem secundário: Caixas de papelão.

O transporte deve ser realizado em condições adequadas que não gere contaminação física, química e biológica do produto.

5. CONDIÇÃO DE ARMAZENAMENTO E VIDA DE PRATELEIRA

(Reportar condições de estocagem necessárias e shelf-life estabelecido)

Estocagem: Deve ser mantido em ambiente limpo, seco, arejado e livre de pragas, ao abrigo do calor e da luz intensa. Após aberta a embalagem, o insumo não necessita ser mantido em câmara fria, mas deve ser todo consumido/preparado. Temperatura ideal de 0 a 4°C

O produto deve ser entregue sem exceder 50% do seu prazo de validade.

Prazo de validade: 18 meses.

CÓPIA CONTROLADA

6. CONDIÇÕES DE PREPARO E MANUSEIO ANTES DE SEU USO

(Informar se existe necessidade de condição específica)

Não aplicável.

7. FUNÇÃO

(Informar qual a função do produto)

Ingrediente.

8. ESPECIFICAÇÃO SENSORIAL

(Informar parâmetros sensoriais (cor, odor, sabor, textura e outros)

Parâmetro	Especificado
Cor	Marrom
Aspecto	Pó homogêneo
Estado Físico	Sólido
Sabor	Sabor típico de tâmaras, isento de sabores estranhos
Odor	Aroma típico de tâmaras, isento de odores estranhos

9. ESPECIFICAÇÃO FÍSICO-QUÍMICAS

(Se aplicável, informar parâmetros, sua faixa de aceitação e a unidade de medida para a faixa aceitável)

Parâmetro	Especificado	Unidade
Umidade*	Máximo 6	%
Atividade de água*	Máximo 0,60	-
Aflatoxinas (B1 + B2 + G1 + G2)*	Máx. 10	µg/kg
Ocratoxinas	Máx. 10	µg/kg
Residual Agrotóxicos**	De acordo com legislação brasileira	
Chumbo**	Máx. 0,10***	mg/kg
Arsênio**	Máx. 0,30***	mg/kg
Cádmio**	Máx. 0,05***	mg/kg
Melamina**	Máx. 2,5	mg/kg

*** ***Limites considerando fruta, não prevendo os valores de concentração. Se realizado análise de produtos desidratado é possível ter diferentes limites. Nesses casos deve ser informado fator de concentração do produto.***

CÓPIA CONTROLADA

10. ESPECIFICAÇÃO MICROBIOLÓGICA

(Se aplicável, informar parâmetros, sua faixa de aceitação e a unidade de medida para a faixa aceitável)

Parâmetro	Especificado	Unidade
Salmonella* spp.	Ausência	/25g
Escherichia coli*	Máx. 10	UFC/g
Bolores e Leveduras*	Max. 1000	UFC/g
Enterobacteriaceae*	Máx. 10	UFC/g

11. ESPECIFICAÇÃO MACROSCÓPICA

(Se aplicável, informar parâmetros, sua faixa de aceitação e a unidade de medida para a faixa aceitável)

Parâmetro	Especificado	Unidade
Matérias estranhas	Ausência	-
Fragmentos de Insetos**	Máx. 35	/225g
Cinzas insolúveis em Ácido**	Máx. 1.5	%
Ácaros**	Máx. 5.0	/50g

12. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

(Se aplicável, informar parâmetros, sua faixa de aceitação e a unidade de medida para a faixa aceitável)

Não aplicável.

13. LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

(Reportar legislação aplicável ao material)

1. Lei Ordinária nº 7.802, de 11 de dezembro de 1989, regulamentada pelo decreto 4.074/2002 – Agrotóxicos;
2. RDC N°571, de 15 de outubro de 2021 - Dispõe sobre as monografias dos princípios ativos de agrotóxicos, sanitizantes e conservantes de madeira;
3. Resolução RDC nº 724, de 1º de julho de 2022 - Dispõe sobre normas microbiológicas de alimentos e sua aplicação (ANVISA);
4. Instrução Normativa IN N°161, de 1º de julho de 2022 - Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) dos padrões microbiológicos;
5. Resolução nº 623, de 9 de março de 2022 - Dispõe sobre limite de tolerância para corpos estranhos em alimentos;

CONTROLADA

6. Instrução Normativa MAPA nº 49, de 26 de setembro de 2018 – Padrões de identidade e qualidade de sucos e polpas de frutas (referência a IN nº 37, de 10/01/2018);
7. Resolução RDC nº 722, de 1º de julho de 2022 – Dispõe sobre os limites tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos, os princípios gerais para seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação da conformidade;
8. Instrução Normativa IN N°160, de 1º de julho de 2022 – Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.
9. Instrução Normativa N° 351 DE 18/03/2025 - Altera a Instrução Normativa - IN nº 160, de 1º de julho de 2022, que estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.

14. INFORMAÇÕES ADICIONAIS

(Reportar necessidade de informações adicionais quanto ao padrão do material

1. O fornecedor deve garantir que todos os lotes enviados à Polpa Brasil atendam aos requerimentos desta Especificação e Legislações aplicáveis;
2. Produto não deve conter materiais alergênicos;
3. Produto não deve conter materiais com modificações genéticas.

15. CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO

(Restrições relacionadas à segurança de alimentos ou especificações de materiais e ingredientes adquiridos, apropriados ao uso pretendido)

* Obrigatório constar em laudo – Recebimento do Produto

** Obrigatório apresentar resultados analíticos – Homologação do Produto ou quando solicitado pela Polpa Brasil

Demais Critérios: Enviar evidências que é capaz de atender as especificações solicitadas e aceite de especificação – Homologação do Produto ou quando solicitado pela Polpa

CÓPIA CONTRO