1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

A polpa de morango é o produto não fermentado, não concentrado e não diluído, obtido exclusivamente da parte comestível do morango *(Fragaria x. ananassa Duchense, Fragaria chiloensis Duchesne x Fragaria virginiana Duchesne*), por meio de processo tecnológico adequado, conforme definido no Art. 19 do Decreto nº 6.871, de 04 de junho de 2009 – Regulamento Técnico da Lei nº 8.918/1994 (MAPA).

2. COMPOSIÇÃO

Polpa de morango. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

3. GRUPOS VULNERÁVEIS

Produto isento de ingredientes alergênicos sujeitos a declaração obrigatória, conforme Instrução Normativa nº 75/2020 da ANVISA.

4. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Características	Especificação	Legislações
Cor	Vermelho a vermelho-escuro, uniforme, característico da fruta, com possíveis variações naturais conforme safra e maturação.	• IN n° 37/2018, MAPA • ABNT NBR ISO 5492:2008
Odor	Aroma característico de morango maduro, frutado intenso, livre de odores estranhos.	
Sabor	Levemente ácido e doce, típico da fruta, sem presença de sabores estranhos.	
Aspecto	Massa pastosa e homogênea, isenta de separação de fases ou corpos estranhos.	

5. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS

Características	Parâmetros	Especificação	Legislações
Microbiológicas	*Salmonella sp.*	Ausência em 25 g	• IN nº 49/2018, MAPA • RDC nº 724/2022, ANVISA • IN nº 161/2022, ANVISA
	Escherichia coli	Máximo 1,0 x 10^2 UFC/g	
	Bolores e Leveduras/g	Máximo 5,0 x 10^3 UFC/g	
Físico-químicas	Sólidos Solúveis em Brix, a 20°C	Min 6,5 °Brix	• IN n° 37/2018, MAPA
	Sólidos Totais	Min 7,0 g/100g	
	pH	Min 3,3	
	Ácido ascórbico (mg/100g)	Min 56	
	Acidez total expressa em ácido cítrico	Min 0,8 g/100g	

6. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

- Informação nutricional teórica com base na Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO (NEPA/UNICAMP) e TBCA (USP).
- RDC nº 727/2022 – ANVISA, IN nº 75/2020.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção: 100 g (1 unidade)

	100 ml**	100 g	%VD*
Valor energético (kcal)	10	30	2
Carboidratos (g)	2,2	6,5	2
Açúcares totais (g)	1,6	4,9	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	0,3	0,8	2
Gorduras totais (g)	0	0	1
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0,6	1,7	7
Sódio (mg)	3,7	11	1

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.
**No alimento pronto para o consumo.

7. VALIDADE

24 meses a partir da data de fabricação desde que mantidas as condições de armazenamento descritas nesta ficha.

8. EMBALAGEM

Embalagem primária: Saco plástico de polietileno atóxico.
Embalagem secundária: Caixa de papelão.

9. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Embalagem: A embalagem secundária é composta por uma caixa de papelão contendo 10 embalagens de 1 kg, sendo cada embalagem formada por 10 unidades (sachês) de 100 g, totalizando 100 sachês por caixa e peso líquido de 10 kg.
Empilhamento Máximo: 7 caixas.
Condições térmicas: Manter congelado a -18°C ou mais frio.
Após o descongelamento, não recongelar o produto.

10. MÉTODOS DE DISTRIBUIÇÃO E ENTREGA

A distribuição deve ser feita em veículos de transporte refrigerados, fechados e limpos, protegidos de forma adequada que garanta a integridade do produto e sem a presença de outros materiais que possam contaminá-lo com substâncias estranhas. Manter congelado a -12°C ou mais frio, durante o transporte. De acordo com as Boas Práticas de Transporte (Portaria MAPA nº 1.275/2006).

11. REGISTRO DE PRODUTO

Este produto encontra-se registrado sob nº PR 000484-7.000016 no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Este produto é isento de registro no Ministério da Saúde.

12. CÓDIGO DE BARRAS (EAN)

7897590320167

13. CÓDIGO DE NCM

0811.90.00

14. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

MAQUEA E MAQUEA LTDA
Travessa A, nº 15 – Centro – Japurá/PR
CEP: 87225-000
Contato: (44) 3970-0711
CNPJ: 01.046.618/0001-55 I.E: 831.00112-75
INDUSTRIA BRASILEIRA.

15. REGISTROS DE ASSINATURAS

Elaboração	Aprovação
Renata Rodrigues de Oliveira Engenheira de Alimentos	Documento assinado digitalmente gov.br LUAN LUCA Data: 30/08/2025 10:02:43-0300 Verifique em https://validar.iti.gov.br Luan Luca Responsável Técnico CRQ nº: 09203168

16. CONTROLE DE ALTERAÇÕES

Edição	Data	Modificações
00	27/08/2025	Edição inicial