

# SanLeon

## SC010 Polpa Concentrada de Marmelo

Nº Documento: SC010  
Data: 02/12/2011  
Revisão: 01

### Descrição do Produto

A polpa concentrada de marmelo é produzida a partir de frutos maduros e selecionados tipo exportação, concentrada a 18 - 20°Brix e envasada assepticamente.

### Aplicações

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

### Sugestão de dosagem

1 Kg do concentrado equivale aproximadamente a 1,5 Kg de suco a 12,0°Brix

### Parâmetros Físico Químicos

Acidez	0,3 - 1,5	% p/p em ácido cítrico
Intensidade de cor	L>50	a 12°Brix
Brix	18 - 20	°Brix
Consistência Bostwick	<6,8	cm/ 30 seg a 12°Brix
pH	3,2 - 4,0	UpH

### Parâmetros Sensoriais

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

### Parâmetros Microbiológicos

Coliformes Totais	negativo	
Contagem Bolores	<10	ufc/g
Contagem Leveduras	<10	ufc/g
Contagem Total de Aeróbicos Mesófilos	<10	ufc/g
Esporos termosresistentes	<10	ufc/g

### Embalagem

Bolsa asséptica em tambores metálicos (215 +/- 2Kg) com verniz sanitário.

### Estocagem

Manter em 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