REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE MELÃO

1. DEFINIÇÃO

A polpa de melão é o produto definido no Art. 19 do Decreto nº 6.871/2009, obtido da parte comestível do melão (Cucumis melo L.); através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

A polpa de melão deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	9,10
Sólidos Totais (g/100g)	9,60
pH	6,00
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	10,00
Açúcares Totais (g/100g)	8,00
Ácido ascórbico (mg/100g)	19,00

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE MIRTILO

1. DEFINIÇÃO

A polpa de mirtilo é o produto definido no Art. 19 do Decreto nº 6.871/2009, obtido da parte comestível da mirtilo (Vaccinium myrtillus L., Vaccinium carymbosum L Vaccinium angustifolium), através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

A polpa de mirtilo deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	10,00
Sólidos Totais (g/100g)	10,50
pH	2,00
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,40
Açúcares Totais (g/100g)	0,40
Antocianinas (mg/100mL)	20,00

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE MORANGO

1. DEFINIÇÃO

A polpa de morango é o produto definido no Art. 19 do Decreto nº 6.871/2009, obtido da parte comestível do morango (Fragaria ananassa Duchense Fragaria chiloensis duchesne x Fragaria virgiana duchesne), por meio de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

A polpa de morango deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	7,50
Sólidos Totais (g/100g)	8,00
pH	3,30
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,80
Ácido ascórbico (mg/100g)	56,00

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE MURICI

1. DEFINIÇÃO

A polpa de murici é o produto definido no Art. 19 do Decreto nº 6.871/2009, obtido da parte comestível do murici (Byrsonims crassifólia L.) R.), por meio de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

A polpa de Murici deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	4,40
Sólidos Totais (g/100g)	4,90
pH	2,80
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	2,45
Ácido ascórbico (mg/100g)	7,30

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE NECTARINA

1. DEFINIÇÃO

A polpa de nectarina é o produto definido no Art. 19 do Decreto nº 6.871/2009, obtido da parte comestível da nectarina (Prunus pérsica (L.) Batsch var nucipersica (Suckow) c K Schneid), através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

A polpa de nectarina deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	10,50
pH	3,00
Sólidos Totais (g/100g)	11,00
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,60

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE PERA

1. DEFINIÇÃO

A polpa de pera é o produto definido no art. 19 do Decreto nº 6.871/2009, obtido da parte comestível da pera (Pyrus communis L.); através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

A polpa de pera deverá obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	8,00
Sólidos Totais (g/100g)	8,50
Acidez total expressa em ácido málico (g/100g)	0,15

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE PÊSSEGO

1. DEFINIÇÃO

A polpa de pêssego é o produto definido no Art. 19 do Decreto nº 6.871/2009, obtido da parte comestível do pêssego (Prunus pérsica L.) (Batsch var pérsica); através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

A polpa de pêssego deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	10,50
Sólidos Totais (g/100g)	11,00
pH	3,00
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,60

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE PITANGA

1. DEFINIÇÃO

A polpa de pitanga é o produto definido no Art. 19 do Decreto nº 6.871/2009, obtido da parte comestível da pitanga (Eugenia spp.); através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

A polpa de pitanga deverá obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	6,00
Sólidos Totais (g/100g)	6,50
pH	2,50
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,90

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE ROMÃ

1. DEFINIÇÃO

A polpa de romã é o produto definido no Art. 19 do Decreto nº 6.871/2009, obtido da parte comestível da romã (Punica granatum L.), através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

A polpa de romã deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	12,00
Sólidos Totais (g/100g)	12,50
pH	3,50
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,60

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE SAPOTI

1. DEFINIÇÃO

A polpa de sapoti é o produto definido no Art. 19 do Decreto nº 6.871/2009, obtido da parte comestível da Sapoti (Manilkara zapota), através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

A polpa de sapoti deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	16,00
Sólidos Totais (g/100g)	16,50
pH	5,50
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,20
Açúcares Totais (g/100g)	11,00

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE TAMARINDO

1. DEFINIÇÃO

A polpa de tamarindo é o produto definido no Art. 19 do Decreto nº 6.871/2009, obtido da parte comestível da tamarindo (Tamarindus indica), através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

A polpa de tamarindo deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	6,00
Sólidos Totais (g/100g)	6,50
pH	2,30
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	1,90
Ácido ascórbico (mg/100g)	0,10

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE UMBU

1. DEFINIÇÃO

A polpa de umbu é o produto definido no Art. 19 do Decreto nº 6.871/2009, obtido da parte comestível do umbu (Spondias tuberosa Arruda ex Kost), através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

A polpa de umbu deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	9,00
Sólidos Totais (g/100g)	9,50
pH	2,40
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	1,40
Açúcares Totais (g/100g)	2,40
Ácido ascórbico (mg/100g)	12,90

PORTARIA Nº 86, DE 23 DE AGOSTO DE 2016

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe conferem os arts. 17 e 53, do Anexo I, do Decreto nº 8.701, de 31 de março de 2016, no inciso IV, do Art. 160, da Portaria MAPA nº 99, de 12 de maio de 2016, tendo em vista o disposto no Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009, que regulamenta a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994; e o que consta do Documento nº 21000.039310/2016-60, resolve:

Art. 1ª Submeter à consulta pública, pelo prazo de 60 (sessenta) dias, o Projeto de Instrução Normativa e Anexo que que visam estabelecer em todo território nacional a complementação dos padrões de identidade e qualidade de suco.

Parágrafo único. O Projeto de Instrução Normativa e o Formulário para Envio de Sugestões e Comentários encontra-se disponível na página eletrônica do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento: www.agricultura.gov.br, link legislação, submenu Portarias em Consulta Pública.

Art. 2ª As sugestões advindas da consulta pública de que trata o art. 1° desta Portaria, uma vez tecnicamente fundamentadas, deverão observar o modelo constante do Anexo desta Portaria e serem encaminhadas para o endereço eletrônico: piq.suco@agricultura.gov.br ou por escrito ao seguinte endereço: Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal, Coordenação-Geral de Vinhos e Bebidas, Setor de Administração Federal Sul, Anexo do MAPA, Ala B, Sala 333, Brasília/DF, CEP 70.043-900.

Art. 3º Findo o prazo estabelecido no caput do art. 1º desta Portaria, a Coordenação-Geral de Vinhos e Bebidas - CGVB/DIPOV/SDA, avaliará as sugestões recebidas e procederá às adequações pertinentes para posterior publicação no Diário Oficial da União.

Art. 4º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

LUIS EDUARDO PACIFICI RANGEL

ANEXO I

Justificativa tecnicamente embasada para a sugestão apresentada:

Nome Completo (pessoa física ou jurídica responsável pela sugestão):			
Endereço (pessoa física ou jurídica responsável pela sugestão):			
Cidade:			UF:
Telefone: ( )	Fax: ( )	E-mail:	
Segmento de atuação:			
Texto publicado na Consulta Pública:		Sugestão de inclusão, exclusão ou nova redação para o texto publicado na Consulta Pública (destacado ao lado):	
Justificativa tecnicamente embasada para a sugestão apresentada:			
Texto publicado na Consulta Pública:		Sugestão de inclusão, exclusão ou nova redação para o texto publicado na Consulta Pública (destacado ao lado):	
Justificativa tecnicamente embasada para a sugestão apresentada:			

PROJETO DE INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº XXXX, DE XX DE XXXXXXX DE 2016

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, tendo em vista o disposto no Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009; e o que consta do Documento nº 21000.039310/2016-60, resolve:

Art. 1° Estabelecer em todo território nacional a complementação dos padrões de identidade e qualidade de suco.

Art. 2° O produto citado no artigo anterior deverá atender aos parâmetros descritos no anexo desta Instrução Normativa.

Parágrafo único. As normas estabelecidas nesta Instrução Normativa aplicam-se somente ao suco submetido a processos industriais e destinado ao consumo humano como bebida.

TÍTULO I

DOS PROCEDIMENTOS GERAIS

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 3° Para efeito desta Instrução Normativa considera-se:

I - fruta: a designação genérica do fruto comestível, incluído o pseudofruto e a infrutescência;

II - vegetal: a planta e suas partes, excetuada a fruta. A soja em suas diversas formas de apresentação, também é considerada vegetal.

Art. 4° É vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo conta-gotas, spray, ampolas, ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

Art. 5° As características sensoriais e físico-químicas do suco devem estar em consonância com a sua respectiva composição.

Art. 6° A fruta não deve reter água de lavagem, de vaporização ou de outras operações que sejam tecnologicamente imprescindíveis à obtenção do produto.

Art. 7° Somente é permitido o emprego de água na obtenção de suco, quando seu uso for imprescindível.

Parágrafo Único. As matérias-primas a que se refere o caput serão definidas em ato administrativo deste Ministério.

Art. 8° A água utilizada em todas as etapas de elaboração do suco deve atender ao padrão oficial de potabilidade estabelecido em legislação específica da ANVISA e do Ministério da Saúde.

Art. 9° É permitido o uso de aditivo e coadjuvante de tecnologia autorizado em legislação específica da ANVISA, salvo aquele expressamente proibido ou com restrição de uso estabelecida pelo MAPA.

Parágrafo único. O uso de aditivos conservadores não exclui a adoção de medidas de higiene em todas as etapas de produção necessárias para a obtenção da qualidade microbiológica final do produto.

Art. 10. É proibida a presença no suco de:

I - contaminante microbiológico em concentração superior ao limite estabelecido pela legislação específica da ANVISA;

II - resíduo de agrotóxico não autorizado para a fruta ou para o vegetal empregado como matéria-prima na produção do suco;

III - qualquer contaminante orgânico ou inorgânico em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da ANVISA; e

IV - qualquer contaminante em quantidade que possa se tornar nociva para a saúde humana, observados os limites da legislação específica da ANVISA.

CAPÍTULO II

DA DENOMINAÇÃO, CLASSIFICAÇÃO E COMPOSIÇÃO DO SUCO

Seção I

Do produto

Art. 11. Suco é a bebida definida no art. 18 do Decreto n° 6.871/2009, produzida por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

Art. 12. O suco reconstituído deve atender aos parâmetros descritos nos regulamentos técnicos para fixação dos padrões de identidade e qualidade estabelecidos no Anexo.

§ 1° Os parâmetros a que se refere o caput devem ser oriundos, exclusivamente, da matéria-prima utilizada em sua fabricação.

§ 2° Os referidos parâmetros não podem ser provenientes de quaisquer outros ingredientes ou aditivos adicionados.

§ 3° O suco deve possuir características organolépticas próprias de sua matéria-prima de origem.

Art. 13. São ingredientes opcionais para o suco:

I - açúcares;

II - gás carbônico, industrialmente puro;

III - partes comestíveis da fruta ou vegetal de sua origem, ou de outras frutas ou vegetais;

IV - vitaminas, fibras e outros nutrientes previstos em legislação específica, exclusivamente, para o suco não adicionado de açúcares, em conformidade com os limites estabelecidos em legislação da ANVISA; e

V - sal, especiarias e ervas aromáticas, exclusivamente, para o suco de tomate, em conformidade com os limites estabelecidos em legislação específica da ANVISA.

Art. 14. São permitidos os seguintes processos físicos na obtenção do suco:

I - concentração;

II - desidratação; e,

III - clarificação.

Art. 15. Suco concentrado é o produto definido no § 7° do art. 18 do Decreto n° 6.871/2009, submetido a processo físico para a retirada de água, suficiente para elevar em, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) o teor de sólidos solúveis presentes no respectivo suco integral.

Parágrafo único. As substâncias aromáticas e componentes de sabor voláteis, de natureza endógena, perdidos durante o processo de concentração podem ser reincorporados ao produto final.

Art. 16. É proibida a adição de açúcar ao suco desidratado e ao suco concentrado ou aos respectivos sucos que lhe deram origem.

CAPÍTULO III

DA ROTULAGEM

Seção I

Das Disposições Gerais

Art. 17. O suco deve ser classificado e denominado conforme descrito no Anexo.

§ 1° O suco não constante no Anexo deve ser classificado e denominado na forma abaixo:

I - suco de (nome da fruta): aquele obtido de fruta;

II - suco de (nome do vegetal): aquele obtido de vegetal.

§ 2° Quando o suco for adicionado de açúcares, a denominação deve ser acrescida, ao seu final, do termo "adoçado".

§ 3° Quando o suco for adicionado de gás carbônico, a denominação deve ser acrescida, ao seu final, do termo "gaseificado".

§ 4° Para os produtos que satisfaçam simultaneamente às condições dispostas nos §§ 2° e 3° deste artigo, o termo "gaseificado" deve estar no fim da denominação.

§ 5° Fica vedado o uso de designação relacionada ao processo de conservação do suco à sua denominação.

§ 6° É opcional o uso da designação "integral" ao suco que atenda aos critérios previstos no § 10. do art. 18 do Decreto n° 6.871/2009.

§ 7° O uso do termo "integral" é vedado ao suco submetido ao processo de clarificação, bem como àquele adicionado de gás carbônico.

§ 8° Em caso de utilização da designação prevista no § 6° deste artigo, a denominação do produto deverá ser acrescida, ao seu final, do termo "integral".

§ 9° Quando o suco for submetido ao processo de clarificação, sua denominação deverá ser acrescida, ao seu final, do termo clarificado.

§ 10. Para os produtos que satisfaçam simultaneamente às condições dispostas nos §§ 2°, 3° e 9° deste artigo, o termo "gaseificado" deve estar no fim da denominação.

§ 11. O suco de tomate adicionado de sal, especiarias ou ervas aromáticas deve ser denominado suco de tomate temperado.

§ 12. As especiarias e ervas aromáticas citadas no parágrafo anterior, são aquelas previstas em legislação específica da ANVISA.

Art. 18. O suco concentrado deve ser denominado "suco concentrado de...", acrescido do nome da fruta ou do vegetal.

Art. 19. A parte sólida comestível da fruta ou células naturalmente presentes em sua matéria-prima de origem ou originária de outra fruta ou vegetal, adicionadas ao suco, devem ser declaradas na lista de ingredientes.

Parágrafo Único. Para as frutas cítricas, são consideradas células os sacos de sumo obtidos do endocarpo.

Art. 20. É permitido o uso de expressões relacionadas à variedade, tipo ou cultivar das frutas utilizadas na elaboração do suco, desde que sua utilização não contrarie o disposto no Parágrafo único do art. 11 do Decreto n° 6.871/2009.

Parágrafo Único. O uso de expressões de que trata o caput só poderá ser feito quando o suco contiver no mínimo 75% da variedade indicada.

Seção II

Da Declaração Quantitativa dos Ingredientes

Art. 21. A quantidade de suco presente na bebida deve ser declarada no rótulo.

§ 1° A declaração prevista no caput deve ser feita obrigatoriamente:

I - no painel principal do rótulo, na horizontal, isolada, em destaque, com caracteres em caixa alta, em porcentagem volume por volume (v/v), com uma cifra decimal;

II - com o valor numérico e o sinal de porcentagem (%) de, no mínimo, o dobro do tamanho da denominação do produto, e a expressão "DE SUCO" de, no mínimo, uma vez e meia o tamanho da denominação do produto.

III - o suco obtido de uma ou mais frutas que não sejam adicionados de outros ingredientes, devem declarar a expressão "100% DE SUCO", sendo dispensada a subtração do quantitativo de aditivos alimentares adicionados, desde que a soma destes não ultrapasse 1% (um por cento) da sua composição;

IV - os açúcares adicionados ao suco devem ser considerados no cálculo total para fins da informação prevista no caput.

§ 2° A declaração quantitativa prevista no caput deve ser limitada a 100,0% (cem por cento).

§ 3° Deve ser declarado o percentual de cada matéria-prima (fruta ou vegetal) na lista de ingredientes presente no rótulo do suco misto.

§ 4° Na rotulagem do suco concentrado deve informado o seu grau de concentração, em porcentagem (v/v).

CAPÍTULO IV

DAS DISPOSIÇÕES TRANSITÓRIAS E FINAIS

Art. 22. Fica estabelecido o prazo de 360 (trezentos e sessenta) dias para a adequação às alterações constantes desta Instrução Normativa, após a data de sua publicação.

Parágrafo único. Os produtos fabricados na vigência do prazo definido no caput poderão ser

comercializados até a data de suas validades.

Art. 23. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 24. Ficam revogados os anexos XVII, XVIII, XIX, XX, XXI, XXII, XXIII, XXIV, XXV, XXVI e XXVII da Instrução Normativa n° 01 de 07 de janeiro de 2000.

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE ABACATE

1. DEFINIÇÃO

O suco de abacate é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871/2009, obtido da parte comestível do abacate (Persea americana M.), através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O suco de abacate deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em º Brix, a 20º C	11,00	-
pH	3,50	-
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,50	-
Açúcares Totais (g/100g)	-	15,00
Ácido ascórbico (mg/100g)	14,00	-

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE ABACAXI

1. DEFINIÇÃO

O suco de abacaxi é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871/2009, obtido da parte comestível do abacaxi (Ananas comosus L. M.), através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O suco de abacaxi deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em º Brix, a 20º C	11,00	-
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,30	-
Açúcares totais naturais do abacaxi (g/100g)	-	15,00
Ácido ascórbico (mg/100g)	-	21,50

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE ABRICÓ

1. DEFINIÇÃO

O suco de abricó é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871/2009, obtido da parte comestível do abricó (Mammea americana), através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O suco de abricó deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em o Brix, a 20o C	9,00
pH	3,00
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,30

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE ABRICÓ DA PRAIA

1. DEFINIÇÃO

O suco de abiu é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871/2009, obtido da parte comestível do abricó da praia (Mimusopsis comersonii), através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O suco de abricó da praia deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em º Brix, a 20º C	21,00
pH	5,00
Ácido ascórbico (mg/100g)	30,00

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE ABIU

1. DEFINIÇÃO

O suco de abiu é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871/2009, obtido da parte comestível do abiu (Pouteria Caimito), através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O suco de abiu deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em º Brix, a 20º C	15,00
pH	6,00
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,05
Açúcares Totais (g/100g)	10,00
Ácido ascórbico (mg/100g)	3,00

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE ACEROLA

1. DEFINIÇÃO

O suco de acerola é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871/2009, obtido da parte comestível da acerola (Malpighia spp), através de processo tecnológico adequado.

Este documento pode ser verificado no endereço eletrônico http://www.in.gov.br/autenticidade.html, pelo código 00012016090100007

Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2 de 24/08/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

2. COMPOSIÇÃO

O suco de acerola deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em º Brix, a 20º C	5,50
pH	2,80
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,80
Açúcares Totais (g/100g)	4,00
Ácido ascórbico (mg/100g)	800,00

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE AMORA

1. DEFINIÇÃO

O suco de amora é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871/2009, obtido da parte comestível da amora (Rubus spp.), através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O suco de amora deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em º Brix, a 20º C	7,50
pH	2,80
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	1,30
Açúcares Totais (g/100g)	4,00

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE ARAÇÁ

1. DEFINIÇÃO

O suco de araçá é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871/2009, obtido da parte comestível do araçá (*Psidium cattleianum)*, através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O suco de araçá deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em º Brix, a 20º C	4,50
pH	4,00
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	1,80
Ácido ascórbico (mg/100g)	0,20

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE ATA, SUCO DE FRUTA DO CONDE OU SUCO DE PINHA

1. DEFINIÇÃO

O suco de ata, suco de fruta do conde ou suco de pinha é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871/2009, obtido da parte comestível da ata, fruta do conde ou pinha (Annona squamosa L.), através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O suco de ata, suco de fruta do conde ou suco de pinha deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em º Brix, a 20º C	24,00
pH	4,50
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,15
Ácido ascórbico (mg/100g)	37,00

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE BACURI

1. DEFINIÇÃO

O suco de bacuri é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871/2009, obtido da parte comestível do bacuri (Platonia insignis M); através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O suco de bacuri deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	13,00
pH	3,40
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	1,60
Açúcares Totais (g/100g)	11,00

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE BANANA

1. DEFINIÇÃO

O suco de banana é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871/2009, obtido da parte comestível da banana (Musa acuminata e M paradisíaca), através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O suco de banana deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em º Brix, a 20º C	18,00
pH	4,10
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,22

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE BURITI

1. DEFINIÇÃO

O suco de buriti é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871/2009, obtido da parte comestível do buriti (Mauritia flexuosa L.), através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O suco de buriti deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	4,50
pH	3,50
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	2,20
Ácido ascórbico (mg/100g)	0,10

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE CACAU

1. DEFINIÇÃO

O suco de cacau é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871/2009, obtido da parte comestível do cacau (Teobroma cacao), através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O suco de cacau deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	14,00
pH	3,40
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,75
Açúcares Totais (g/100g)	10,00

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE CAJÁ

1. DEFINIÇÃO

O suco de cajá é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871/2009, obtido da parte comestível do cajá (Spondias lutea L.); através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O suco de cajá deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	9,00	-
pH	2,20	-
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,90	-
Açúcares Totais (g/100g)	-	12,00
Ácido ascórbico (mg/100g)	6,80	-

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE CAJU

1. DEFINIÇÃO

O suco de caju é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871/2009, obtido da parte comestível do caju (Anacardium accidentale L.); através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O suco de caju deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	10,00	-
pH	3,80	-
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,30	-
Açúcares Totais (g/100g)	-	15,00
Ácido ascórbico (mg/100g)	80,00	-

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA CAJUÍNA OU SUCO DE CAJU CLARIFICADO

1. DEFINIÇÃO

O suco de caju clarificado é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871/2009, obtido da parte comestível do caju (*Anacardium occidentale* L.), através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O suco de caju clarificado deve obedecer às características e composição abaixo:

Cor: variando do incolor ao amarelado translúcido

Sabor: próprio, levemente ácido e adstringente

Parâmetro	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	10,00	-
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,25	-
Ácido ascórbico (mg/100mg)	60,00	-
Açúcares totais naturais do caju (g/100g)	-	15,00

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE CAJU ALTO TEOR DE POLPA

1. DEFINIÇÃO

Suco de caju alto teor de polpa é o produto não fermentada e não diluído, obtido da parte comestível do pedúnculo do caju (Anacardium ocidentale L.), através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O Suco de caju alto teor de polpa deverá obedecer às características e composição abaixo:

Cor: variando de branco ao amarelado

Sabor: próprio, levemente ácido e adstringente

Aroma: próprio

Parâmetro	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	10,00	-
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,30	-
Ácido ascórbico (mg/100mg)	80,00	-
Açúcares totais naturais do caju (g/100g)	-	15,00
Sólidos totais (g/100g)	10,50	-

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE CANA-DE-AÇÚCAR

1. DEFINIÇÃO

O suco de cana-de-açúcar é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871/2009, obtido da parte comestível da cana-de-açúcar (Sacharum spp.); através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O suco de cana-de-açúcar deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	14,0
pH	5,50
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,05

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE CARAMBOLA

1. DEFINIÇÃO

O suco de carambola é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871/2009, obtido da parte comestível da carambola (Averrhoa carambola L); através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O suco de carambola deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	7,50
pH	3,30
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,30

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE CEREJA

1. DEFINIÇÃO

O suco de cereja é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871/2009, obtido da parte comestível da cereja (Prunus avium L.), através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O suco de cereja deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	20,00

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE CRANBERRY

1. DEFINIÇÃO

O suco de cranberry é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871/2009, obtido da parte comestível do cranberry (Vaccinium macrocarpon A. e Vaccinium oxycoccos L.); através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O suco de cranberry deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	7,50

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE CUPUAÇU

1. DEFINIÇÃO

O suco de cupuaçu é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871/2009, obtido da parte comestível do cupuaçu (Teheobroma grandiflorum L); através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O suco de cupuaçu deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	9,00
pH	3,00
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	1,50
Açúcares Totais (g/100g)	6,00
Ácido ascórbico (mg/100g)	18,00

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE FRAMBOESA NEGRA

1. DEFINIÇÃO

O suco de framboesa negra é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871/2009, obtido da parte comestível da framboesa negra (Rubus accintalis L); através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O suco de framboesa negra deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	11,10

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE FRAMBOESA VERMELHA

1. DEFINIÇÃO

O suco de framboesa vermelha é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871/2009, obtido da parte comestível da framboesa vermelha (Rubus idaeus L e Rubus strigosus M.); através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O suco de Framboesa Vermelha deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	8,00
pH	2,70
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	1,20

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE GOIABA

1. DEFINIÇÃO

O suco de goiaba é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871/2009, obtido da parte comestível da goiaba (Psidium guajava L.); através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O suco de goiaba deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	7,00	-
pH	3,50	-
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,40	-
Açúcares Totais (g/100g)	-	15,00
Ácido ascórbico (mg/100g)	24,00	-

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE GRAVIOLA

1. DEFINIÇÃO

O suco de graviola é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871/2009, obtido da parte comestível da graviola (Annona muricata); através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O suco de graviola deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	9,00
pH	3,50
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,60
Açúcares Totais (g/100g)	6,50
Ácido ascórbico (mg/100g)	10,00

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE GROSELHA NEGRA

1. DEFINIÇÃO

O suco de groselha negra é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871/2009, obtido da parte comestível do groselha negra (Ribes nigrum L.); através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O suco de groselha negra deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	11,00

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE GROSELHA

1. DEFINIÇÃO

O suco de groselha vermelha é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871/2009, obtido da parte comestível do groselha vermelha (Ribes rubrum L.), através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O suco de groselha vermelha deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	10,00

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE KIWI

1. DEFINIÇÃO

O suco de kiwi é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871/2009, obtido da parte comestível do kiwi (Actinidia deliciosa (A Chev) C. F. & Liang & A. R. Fergoson), através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O suco de kiwi deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	10,00
pH	2,80
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	1,30
Ácido ascórbico (mg/100g)	9,00

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE LICHIA

1. DEFINIÇÃO

O suco de lichia é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871/2009, obtido da parte comestível da lichia (Litchi chinensis S.); através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O suco de lichia deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	11,20
pH	6,29
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,20
Ácido ascórbico (mg/100g)	24,00

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE LIMÃO

1. DEFINIÇÃO

O suco de limão é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871/2009, obtido da parte comestível do limão (Citrus limon L., Citrus limonia e Citrus aurantifolia)); através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O suco de limão deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo	Máximo
Acidez titulável em ácido cítrico (g/100g)	5,00	-
Ácido ascórbico (mg/100mg)	20,00	-
Óleo essencial de limão (% v/v)	-	0,025

3. DENOMINAÇÃO

O produto definido no art. 18 do Decreto n° 6.871/2009, obtido da parte comestível da espécie (Citrus aurantifolia) poderá ser denominado suco de lima ácida.

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE LARANJA

1. DEFINIÇÃO

O suco de laranja é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871/2009, obtido da parte comestível da laranja (Citrus sinensis); através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O suco de laranja deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	10,50	-
Relação de sólidos solúveis em brix/acidez em g/100g de ácido cítrico anidro	7,00	-
Ácido ascórbico (mg/100mg)	25,00	-
Açúcares totais naturais da laranja (g/100g)	-	13,00
Óleo essencial de laranja (%v/v)	-	0,035

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE MAÇÃ

1. DEFINIÇÃO

Suco de maçã é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871/2009, obtido da parte comestível da maçã (Pyrus malus L.), através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O suco de maçã deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	10,50	-
Acidez total expressa em ácido málico (g/100g)	0,15	-
Açúcares totais naturais da maçã (g/100g)	-	13,50
Acidez volátil em ácido acético (g/100g)	-	0,04

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE MAMÃO

1. DEFINIÇÃO

O suco de mamão é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871/2009, obtido da parte comestível do mamão (Carica papaya L.), através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O suco de mamão deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	9,00
pH	4,00
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,10
Açúcares Totais (g/100g)	14,00
Ácido ascórbico (mg/100g)	50,00

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE MANGA

1. DEFINIÇÃO

O suco de manga é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871/2009, obtido da parte comestível da manga (*Mangifera indica* L.), através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O suco de manga deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	12,00	-
pH	3,50	-
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,30	-
Açúcares Totais (g/100g)	-	16,00
Ácido ascórbico (mg/100g)	6,10	-

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE MANGABA

1. DEFINIÇÃO

O suco de mangaba é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871/2009, obtido da parte comestível da mangaba (Hancornia speciosa);, através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O suco de mangaba deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	8,00	-
pH	2,80	-
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,70	-
Açúcares Totais (g/100g)	-	10,00

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE MARACUJÁ

1. DEFINIÇÃO

O suco de maracujá é o produto definido no Art. 18 do Decreto nº 6.871/2009, obtido da parte comestível do maracujá (Passiflora spp); através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O suco de maracujá deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	11,00	-
pH	2,70	-
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	2,50	-
Açúcares Totais (g/100g)	-	18,00

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE MELANCIA

1. DEFINIÇÃO

O suco de melancia é o produto definido no Art. 18 do Decreto nº 6.871/2009, obtido da parte comestível da melancia (Citrullus lanatus); através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O suco de melancia deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	8,00
pH	5,40
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	2,00
Açúcares Totais (g/100g)	5,70

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE MELÃO

1. DEFINIÇÃO

O suco de melão é o produto definido no Art. 18 do Decreto nº 6.871/2009, obtido da parte comestível do melão (Cucumis melo L.) através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O suco de melão deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	9,10
pH	6,00
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	10,00
Açúcares Totais (g/100g)	8,00
Ácido ascórbico (mg/100g)	19,00

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE MIRTILO

1. DEFINIÇÃO

O suco de mirtilo é o produto definido no Art. 18 do Decreto nº 6.871/2009, obtido da parte comestível da mirtilo (Vaccinium L., Vaccinium corymbossum L. e Vaccinium angustifolium), através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O suco de mirtilo deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	10,00	-
pH	2,00	3,00
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,40	-
Açúcares Totais (g/100g)	0,40	-
Antocianinas (mg/100mL)	20,00	-

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE MORANGO

1. DEFINIÇÃO

O suco de morango é o produto definido no Art. 18 do Decreto nº 6.871/2009, obtido da parte comestível do morango (Fragaria x ananassa Duchense Fragaria chiloensis Duchesne s Fragaria virginiana Duchesne), através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O suco de morango deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	7,50
pH	3,30
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,80
Ácido ascórbico (mg/100g)	56,00

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE MURICI

1. DEFINIÇÃO

O suco de murici é o produto definido no Art. 18 do Decreto nº 6.871/2009, obtido da parte comestível do murici (Byrsonima crassifólia (L.) R.), através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O suco de Murici deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	4,40
pH	2,80
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	2,45
Ácido ascórbico (mg/100g)	7,30

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE NECTARINA

1. DEFINIÇÃO

O suco de nectarina é o produto definido no Art. 18 do Decreto nº 6.871/2009, obtido da parte comestível da nectarina (Prumus pérsica (L) Batsch var. nucipersica *Suckow) c. K. Schneid), através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O suco de nectarina deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	10,50
pH	3,00
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,60

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE PERA

1. DEFINIÇÃO

Suco de pera é o produto definido no art. 18 do Decreto nº 6.871/2009, obtido da parte comestível da pera (Pyrus communis L.), através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O suco de pera deverá obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	8,00	-
Acidez total expressa em ácido málico (g/100g)	0,15	-
Açúcares totais naturais da pera (g/100g)	-	12,50

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE PÊSSEGO

1. DEFINIÇÃO

O suco de pêssego é o produto definido no Art. 18 do Decreto nº 6.871/2009, obtido da parte comestível do pêssego (Prumus pérsica L. Batsch varpersica), através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O suco de pêssego deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	10,50
pH	3,00
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,60

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE PITANGA

1. DEFINIÇÃO

O suco de pitanga é o produto definido no Art. 18 do Decreto nº 6.871/2009, obtido da parte comestível da pitanga (Eugenia spp), através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O suco de pitanga deverá obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	6,00	-
PH	2,50	3,40
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,92	-
Açúcares totais naturais da pitanga (g/100g)	-	9,50
Sólidos totais (g/`100g)	7,00	-

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE ROMÃ

1. DEFINIÇÃO

O suco de romã é o produto definido no Art. 18 do Decreto nº 6.871/2009, obtido da parte comestível da romã (Punica granatum L.), através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O suco de romã deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	12,00
pH	3,50
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,60

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE SAPOTI

1. DEFINIÇÃO

O suco de Sapoti é o produto definido no Art. 18 do Decreto nº 6.871/2009, obtido da parte comestível da Sapoti (Manilkara zapota) através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O suco de Sapoti deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	16,00
pH	5,50
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,20
Açúcares Totais (g/100g)	11,00

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE TAMARINDO

1. DEFINIÇÃO

O suco de tamarindo é o produto definido no Art. 18 do Decreto nº 6.871/2009, obtido da parte comestível da tamarindo (Tamarindus indica), através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O suco de tamarindo deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	6,00
pH	2,30
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	1,90
Ácido ascórbico (mg/100g)	0,10

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE TOMATE

1. DEFINIÇÃO

O suco de tomate é o produto definido no Art. 18 do Decreto nº 6.871/2009, obtido da parte comestível do tomate (Lycopersicum esculentum L.), através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O suco de tomate deve obedecer às características e composição abaixo:

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	5,00
pH	4,30
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,40

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO DE UMBU

1. DEFINIÇÃO

Suco de umbu é o produto definido no Art. 18 do Decreto nº 6.871/2009, obtido da parte comestível do umbu (Spondias tuberosa Arruda ex Kost), através de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

A suco de umbu deve obedecer às características e composição abaixo:

Sabor: ácido

Aroma: próprio

Parâmetro	Mínimo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	9,00
pH	2,40
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	1,40
Açúcares Totais (g/100g)	2,40
Ácido ascórbico (mg/100g)	12,90

SUPERINTENDÊNCIA FEDERAL NO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

PORTARIA Nº 136, DE 29 DE AGOSTO DE 2016

O Superintendente Federal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento no Espírito Santo Substituto, no uso das atribuições contidas no Art. 44 do Anexo I do Regimento Interno das Superintendências Federais de Agricultura, aprovado pela Portaria Ministerial nº 428, de 09 de junho de 2010, publicada no DOU de 14 de junho de 2010 e, tendo em vista o disposto no Art.2º do Anexo I, da Instrução Normativa nº 66, de 27 de novembro de 2006, no Art. 4º da Lei 7.82, de 11 de julho de 1989, no Decreto nº 4.074, de 04 de janeiro de 2002, e o que consta no processo nº 21018.007148/2010-36, resolve:

Art.1 Renovar, a partir de 20/09/2016, o credenciamento sob o número BR ES 444 da empresa Jair Pires de Oliveira-ME, CNPJ nº 05.128.203/0001-81, localizada na Rodovia Barra de São Francisco a Mantena s/nº, Córrego do Miracema - Barra de São Francisco-ES, para, na qualidade de empresa prestadora de serviços de tratamentos fitossanitários com fins quarentenários no trânsito internacional de vegetais, seus produtos, subprodutos e embalagens de madeira, executar o seguinte tipo de tratamento: a) Tratamento Térmico - HT.

Art.2º O credenciamento de que trata esta Portaria terá validade por cinco anos, podendo ser renovado mediante requerimento encaminhado à Superintendência Federal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento no Estado do Espírito Santo.

Art. 3º Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação.

RAPHAEL MASSAUD CONDE