

SUMO ROMÃ-MORANGO



DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

ORIGEM:

Beja. Alentejo (Portugal).

MATÉRIA-PRIMA:

Sumo de romã e sumo de morango.

PROCESSAMENTO:

Extracção e mistura dos sumos.

INGREDIENTES:

Romã e morango.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

COR	CHEIRO	SABOR	TEXTURA
Vermelho vivo.	Romã com notas de morango.	Agridoce, fresco, romã e morango.	Bebida com alguma consistência cremosa e com alguma adstringência.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO:

EMBALAGEM:

Filme PA/PE/PE – Poliamida Cast Flexível—Polietileno.

TRATAMENTO :

Alta Pressão Hidrostática

ARMAZENAMENTO:

3 +/- 1 °C

VIDA ÚTIL DO PRODUTO:

Tal como armazenado como acima indicado, 4 semanas ou mais.

SUMO ROMÃ-MORANGO

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

	Resultados	Método
Mesófilos aeróbios	< 1 UFC/g	ISO 4833-1:2013
Bodores e leveduras	<1 UFC/g	ISO 21527-1:2008
Coliformes totais	<1 UFC/g	ISO 4832:2006
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausente em 25 g	ISO 11290-1:2017
<i>Salmonella spp</i>	Ausente em 25 g	ISO 6579-1:2017

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

°BRIX (20 °C)	11,50
pH (25 °C)	3,65
Acidez (25 °C) (% em ácido cítrico monohidratado, m/m)	0,43
Humidade (%)	88,00
(Extrato seco total (%))	(12,00)

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

Informação nutricional	Por 100 g	Método
Energia (Kcal/100g)	503	Cálculo. Regulamento (UE) N° 1169/2011 25 de Outubro
Gordura total (g)	<0,10	Método Soxhlet
Hidratos de carbono (g)	10,70	Cálculo. Por diferencia
Fibra dietética (g)	0,40	AOAC 985.29
Ácidos gordos saturados	<0,10	AOAC 996.06
Proteínas (g)	0,49	Método Kjeldahl
Sódio (mg)	2,10	Absorção atómica