

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 12, DE 4 DE SETEMBRO DE 2003

Aprova o Regulamento Técnico para Fixação dos Padrões de Identidade e Qualidade Gerais para Suco Tropical; os Padrões de Identidade e Qualidade dos Sucos Tropicais de Abacaxi, Acerola, Cajá, Caju, Goiaba, Graviola, Mamão, Manga, Mangaba, Maracujá e Pitanga; e os Padrões de Identidade e Qualidade dos Néctares de Abacaxi, Acerola, Cajá, Caju, Goiaba, Graviola, Mamão, Manga, Maracujá, Pêssego e Pitanga

O MINISTRO DE ESTADO, INTERINO, DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, tendo em vista o disposto no art.159, incisos I, alínea "a", e II, art. 40, parágrafos 6º, 7º e 8º, alterados pelo Decreto nº 3.510, de 16 de junho de 2000, e art. 43 do Regulamento da Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, aprovado pelo Decreto nº 2.314, de 4 de setembro de 1997, e o que consta do Processo nº 21000.004236/99-16, resolve:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico para Fixação dos Padrões de Identidade e Qualidade Gerais para Suco Tropical; os Padrões de Identidade e Qualidade dos Sucos Tropicais de Abacaxi, Acerola, Cajá, Caju, Goiaba, Graviola, Mamão, Manga, Mangaba, Maracujá e Pitanga; e os Padrões de Identidade e Qualidade dos Néctares de Abacaxi, Acerola, Cajá, Caju, Goiaba, Graviola, Mamão, Manga, Maracujá, Pêssego e Pitanga, constantes dos Anexos I, II e III, respectivamente, desta Instrução Normativa.

Art. 2º Considerar como frutas polposas de origem tropical, na elaboração do Suco Tropical, as seguintes frutas: abacate, abacaxi, acerola, ata, abricó, açaí, abiu, banana, bacuri, cacau, caju, cajá, carambola, cupuaçu, goiaba, graviola, jenipapo, jabuticaba, jaca, jambo, mamão, mangaba, manga, maracujá, melão, murici, pinha, pitanga, pupunha, sapoti, serigüela, tamarindo, taperebá, tucumã e umbu.

Art. 3º O néctar cuja quantidade mínima de polpa de uma determinada fruta não tenha sido fixada em Regulamento Técnico específico deve conter no mínimo 30% (m/m) da respectiva polpa, ressalvado o caso de fruta com acidez ou conteúdo de polpa muito elevado ou sabor muito forte e, neste caso, o conteúdo de polpa não deve ser inferior a 20% (m/m).

Art. 4º As empresas do setor de sucos e néctares de frutas terão um prazo máximo de 180 (cento e oitenta) dias, para produzir e rotular seus produtos de acordo com a presente Instrução Normativa, a contar da data da publicação.

Art. 5º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

JOSÉ AMAURI DIMARZIO

ANEXO I REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE GERAIS PARA SUCO TROPICAL

1. ALCANCE

1.1. Objetivo: estabelecer os Padrões de Identidade e Qualidade Gerais a que deve obedecer o Suco Tropical.

1.2. Âmbito de aplicação: o presente Regulamento Técnico aplica-se ao Suco Tropical definido no Decreto nº 2.314, de 4 de setembro de 1997, com as alterações previstas no Decreto nº 3.510, de 16 junho de 2000.

2. DESCRIÇÃO

2.1. Definição: Suco Tropical é o produto obtido pela dissolução, em água potável, da polpa da fruta polposa de origem tropical, por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado, de cor, aroma e sabor característicos da fruta, submetido a tratamento que assegure sua conservação e apresentação até o momento do consumo.

2.2. Classificação: o Suco Tropical classifica-se em:

2.2.1. Suco Tropical;

2.2.2. Suco Tropical Misto.

2.3. Designação

2.3.1. Suco Tropical de (nome da fruta): é o produto definido no item 2.1.

2.3.2. Suco Tropical Misto de (nomes das frutas): é o produto definido no item 2.1., obtido de duas ou mais frutas. É opcional a designação: "Misto".

2.3.3. É vedada a designação de "Suco Tropical" ao suco que não necessite de água na sua elaboração e que não seja proveniente de fruta de origem tropical.

3. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

3.1. Composição

3.1.1. O Suco Tropical deve ser obtido de fruta fresca, sã e madura, e manter as características físicas, químicas e organolépticas da fruta.

3.1.2. O Suco Tropical deve ser obrigatoriamente elaborado com água potável, de acordo com os critérios de potabilidade estabelecidos na legislação específica.

3.1.3. A expressão "suco pronto para beber", ou expressões semelhantes, somente poderão ser declaradas no rótulo do Suco Tropical quando adicionado de açúcar.

3.1.4. O Suco Tropical, cuja quantidade mínima de polpa de uma determinada fruta não tenha sido fixada em Regulamento Técnico específico, deve conter um mínimo de 50% (m/m) da respectiva polpa, ressalvado o caso de fruta com acidez alta ou conteúdo de polpa muito elevado ou sabor muito forte que, neste caso, o conteúdo de polpa não deve ser inferior a 35% (m/m).

3.2. Requisitos

3.2.1. As características físicas, químicas e organolépticas devem ser as provenientes da fruta de sua origem, observando-se os limites mínimos e máximos dos parâmetros fixados para o respectivo Suco Tropical, parâmetros estes previstos nos padrões de identidade e qualidade específicos para cada fruta.

3.2.2. As características físicas, químicas e organolépticas do Suco Tropical Misto devem manter a mesma proporcionalidade com as quantidades de cada polpa de fruta que o compõe.

3.2.3. O Suco Tropical deve ser conservado por meios físicos adequados ou por meio de conservadores químicos autorizados para sucos de frutas.

3.2.4. O Suco Tropical não deve ter as características organolépticas e composição física e química alteradas pelos materiais dos recipientes, dos utensílios e dos equipamentos utilizados no seu processamento e comercialização.

3.2.5. O Suco Tropical pode ser obtido de suco concentrado de fruta de origem tropical.

3.2.6. Ao Suco Tropical podem ser adicionados nutrientes essenciais, previstos em legislação específica.

4. ADITIVOS E COADJUVANTES DA TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO

4.1. Podem ser utilizados os aprovados pela legislação específica para sucos de frutas.

5. CONTAMINANTES

5.1. Os teores de resíduos de defensivos agrícolas e de contaminantes inorgânicos devem obedecer aos limites estabelecidos pela legislação específica para sucos de frutas.

6. HIGIENE

6.1. As características macroscópicas devem obedecer à legislação específica para sucos de frutas.

6.2. As características microscópicas devem obedecer à legislação específica para sucos de frutas.

6.3. As características microbiológicas devem obedecer à legislação específica para sucos de frutas.

7. PESOS E MEDIDAS

7.1. Devem obedecer à legislação específica.

8. ROTULAGEM

8.1. Deve observar as disposições sobre rotulagem de bebidas previstas no Regulamento da Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, aprovado pelo Decreto nº 2.314, de 4 de setembro de 1997.

- 8.2. É proibida a designação de "Suco Integral".
- 8.3. É obrigatória a declaração, de forma visível e legível, do percentual mínimo, em peso, da polpa da respectiva fruta utilizada na elaboração do Suco Tropical e, no Suco Tropical Misto, do percentual mínimo, em peso, do total das polpas que compõe o produto.
- 8.4. No Suco Tropical Misto é obrigatória a declaração, na lista de ingredientes, dos nomes das frutas que compõem o produto, em ordem decrescente de suas quantidades.
- 8.5. No Suco Tropical pronto para beber deve ser declarada a palavra: "ADOÇADO".
- 8.6. O Suco Tropical, quando obtido de suco concentrado, deve declarar, na lista de ingredientes, esta origem.
- 8.7. A expressão "suco pronto para beber", ou expressões semelhantes, podem ser declaradas de forma isolada.

9. AMOSTRAGEM E MÉTODOS DE ANÁLISES

9.1. Os métodos oficiais de amostragem e métodos de análises são aqueles aprovados na legislação específica.

10. DISPOSIÇÕES GERAIS

10.1. O valor mínimo para os sólidos solúveis naturais da fruta, expresso em °Brix, para a polpa de fruta que compõem o Suco Tropical, é aquele definido nos Padrões de Identidade e Qualidade para a respectiva polpa de fruta.

10.2. Aplica-se ao Suco Tropical as disposições sobre Bebidas de Baixa Caloria, previstas no Decreto nº 2.314, de 4 de setembro de 1997, e em normas regulamentares.

10.3. Os casos omissos serão resolvidos por atos administrativos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

ANEXO II

QUALIDADE DOS SUCOS TROPICAIS DE ABACAXI, ACEROLA, CAJÁ, CAJU, GOIABA, GRAVIOLA, MAMÃO, MANGA, MANGABA, MARACUJÁ E PITANGA

PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO SUCO TROPICAL DE ABACAXI

1. DEFINIÇÃO

Suco Tropical de Abacaxi é a bebida não fermentada, obtida pela dissolução, em água potável, da polpa do abacaxi (*Ananas comusus*, L.), por meio de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O Suco Tropical de Abacaxi deve obedecer às características e composição abaixo:

Cor: variando de branca a amarelada;

Sabor: próprio;

Aroma: próprio.

	Não adoçado		Adoçado	
	Mín.	Máx.	Mín.	Máx.
Polpa de abacaxi (g/100g)	60,00	.-	50,00	.-
Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	6,00	.-	11,00	.-
Acidez total em ácido cítrico (g/100g)	0,16	.-	0,20	.-
Açúcares totais (g/100g)	15,00	.-	8,00	.-

3. O Suco Tropical de Abacaxi deve obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade Gerais, fixados para o Suco Tropical.

PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO TROPICAL DE ACEROLA

1. DEFINIÇÃO

Suco Tropical de Acerola é a bebida não fermentada, obtida pela dissolução, em água potável, da polpa da acerola (*Malpighia glabra*), por meio de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O Suco Tropical de Acerola deve obedecer às características e composição abaixo:

Cor: variando de amarelado a vermelho;

Sabor: próprio;

Aroma: próprio.

	Não adoçado		Adoçado	
	Mín.	Máx.	Mín.	Máx
Polpa de acerola (g/100g)	60,00	-.-	35,00	-.-
Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	5,00	-.-	10,00	-.-
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,80	-.-	0,20	-.-
Açúcares totais (g/100g)	-.-	8,50	7,00	-.-
Ácido ascórbico (mg/100g)	600,00	-.-	200,00	-.-

PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO TROPICAL DE CAJÁ

1. DEFINIÇÃO

Suco Tropical de Cajá é a bebida não fermentada, obtida pela dissolução, em água potável, da polpa do cajá (*Spodía lutea*, L.), por meio de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O Suco Tropical de Cajá deve obedecer às características e composição abaixo:

Cor: variando de amarela a alaranjada;

Sabor: próprio;

Aroma: próprio.

	Não adoçado		Adoçado	
	Mín.	Máx.	Mín.	Máx
Polpa de cajá (g/100g)	50,00	-.-	35,00	-.-
Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	8,00	-.-	11,00	-.-
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,50	-.-	0,20	-.-
Açúcares totais (g/100g)	-.-	12,00	8,00	-.-

PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO TROPICAL DE CAJU

1. DEFINIÇÃO

Suco Tropical de Caju é a bebida não fermentada, obtida pela dissolução, em água potável, da polpa do caju (*Anacardium occidentale*, L.), por meio de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O Suco Tropical de Caju deve obedecer às características e composição abaixo:

Cor: amarela clara;

Sabor: próprio, levemente adstringente;

Aroma: próprio.

	Não adoçado		Adoçado	
	Mín.	Máx.	Mín.	Máx
Polpa de caju (g/100g)	60,00	-.-	25,00	-.-
Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	5,00	-.-	11,00	-.-
Acidez total em ácido cítrico (g/100g)	0,15	-.-	0,12	-.-
Açúcares totais (g/100g)	-.-	15,00	8,00	-.-
Acido ascórbico (mg/100g)	40,00	-.-	20,00	-.-

PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO TROPICAL DE GOIABA

1. DEFINIÇÃO

Suco Tropical de Goiaba é a bebida não fermentada, obtida pela dissolução, em água potável, da polpa da goiaba (*Psidium guajava*, L.), por meio de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O Suco Tropical de Goiaba deve obedecer às características e composição abaixo:

Cor: variando de branca a vermelha;

Sabor: próprio;

Aroma: próprio.

	Não adoçado		Adoçado	
	Mín.	Máx.	Mín.	Máx
Polpa de goiaba (g/100g)	50,00		45,00	
Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	6,00		11,00	
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,30		0,12	
Açúcares totais (g/100g)	-.-		8,00	
Ácido ascórbico (mg/100g)	30,00		26,00	

3. Ao Suco Tropical de Goiaba pode ser adicionado o corante natural.

4. O Suco Tropical de Goiaba deve obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade Gerais, fixados para Suco Tropical.

PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO TROPICAL DE GRAVIOLA

1. DEFINIÇÃO

Suco Tropical de Graviola é a bebida não fermentada, obtida pela dissolução, em água potável, da polpa da graviola (*Annona muricata*), por meio de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O Suco Tropical de Graviola deve obedecer às características e composição abaixo:

Cor: variando de branca a marfim;

Sabor: próprio;

Aroma: próprio.

	Não adoçado		Adoçado	
	Mín.	Máx.	Mín.	Máx
Polpa de graviola (g/100g)	50,00	-.	35,00	-.
Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	8,00	-.	11,00	-.
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,40	-.	0,20	-.
Açúcares totais (g/100g)	-.	15,00	8,00	-.

3. O Suco Tropical de Graviola deve obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade Gerais, fixados para Suco Tropical.

PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO SUCO TROPICAL DE MAMÃO

1. DEFINIÇÃO

Suco Tropical de Mamão é a bebida não fermentada, obtida pela dissolução, em água potável, da polpa do mamão (*Carica papaya*, L.), por meio de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O Suco Tropical de Mamão deve obedecer às características e composição abaixo:

Cor: variando de amarela a vermelha;

Sabor: próprio;

Aroma: próprio.

	Não adoçado		Adoçado	
	Mín.	Máx.	Mín.	Máx
Polpa de mamão (g/100g)	60,00	-.	45,00	-.
Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	6,00	-.	11,00	-.
Acidez total em ácido cítrico (g/100g)	0,10	-.	0,15	-.
Açúcares totais (g/100g)	-.	14,00	7,00	-.

3. O Suco Tropical de Mamão deve obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade Gerais, fixados para o Suco Tropical.

PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO TROPICAL DE MANGA

1. DEFINIÇÃO

Suco Tropical de Manga é a bebida não fermentada, obtida pela dissolução, em água potável, da polpa da manga (*Mangifera indica*, L.), por meio de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O Suco Tropical de Manga deve obedecer às características e composição abaixo:

Cor: variando de amarela a alaranjada;

Sabor: próprio;

Aroma: próprio.

	Não adoçado		Adoçado	
	Mín.	Máx.	Mín.	Máx.
Polpa de manga (g/100g)	60,00	-.	50,00	-.
Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	10,00	-.	11,00	-.
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,30	-.	0,20	-.
Açúcares totais (g/100g)	-.	14,00	8,00	-.

3. O Suco Tropical de Manga deve obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade Gerais, fixados para Suco Tropical.

PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SUCO TROPICAL DE MANGABA

1. DEFINIÇÃO

Suco Tropical de Mangaba é a bebida não fermentada, obtida pela dissolução, em água potável, da polpa da mangaba (*Hancornia speciosa*), por meio de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O Suco Tropical de Mangaba deve obedecer às características e composição abaixo:

Cor: variando de creme a amarela;

Sabor: próprio;

Aroma: próprio.

	Não adoçado		Adoçado	
	Mín.	Máx.	Mín.	Máx.
Polpa de mangaba (g/100g)	50,00	-.	30,00	-.
Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	7,00	-.	11,00	-.
Acidez total em ácido cítrico (g/100g)	0,70	-.	0,20	-.
Açúcares totais (g/100g)	-.	10,00	8,00	-.

3. O Suco Tropical de Mangaba deve obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade Gerais, fixados para Suco Tropical.

PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO SUCO TROPICAL DE MARACUJÁ

1. DEFINIÇÃO

Suco Tropical de Maracujá é a bebida não fermentada, obtida pela dissolução, em água potável, da polpa do maracujá (*Passiflora* spp.), por meio de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O Suco Tropical de Maracujá deve obedecer às características e composição abaixo:

Cor: variando de amarela a alaranjada;

Sabor: próprio;

Aroma: próprio.

	Não adoçado		Adoçado	
	Mín.	Máx.	Mín.	Máx
Polpa de maracujá (g/100g)	50,00	-.-	12,00	-.-
Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	6,00	-.-	11,00	-.-
Acidez total em ácido cítrico (g/100g)	1,25	-.-	0,27	-.-
Açúcares totais (g/100g)	-.-	9,00	8,00	-.-

3. O Suco Tropical de Maracujá deve obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade Gerais, fixados para o Suco Tropical.

PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO SUCO TROPICAL DE PITANGA

1. DEFINIÇÃO

Suco Tropical de Pitanga é a bebida não fermentada, obtida pela dissolução, em água potável, da polpa da pitanga (*Eugenia* spp.), por meio de processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO

O Suco Tropical de Pitanga deve obedecer às características e composição abaixo:

Cor: variando de alaranjada a vermelha;

Sabor: próprio;

Aroma: próprio.

	Não adoçado		Adoçado	
	Mín.	Máx.	Mín.	Máx
Polpa de pitanga (g/100g)	60,00	-.-	35,00	-.-
Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	5,00	-.-	10,00	-.-
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,50	-.-	0,30	-.-
Açúcares totais (g/100g)	-.-	8,60	7,00	-.-

3. O Suco Tropical de Pitanga deve obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade Gerais, fixados para Suco Tropical.

ANEXO III
PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DOS NECTARES DE ABACAXI, ACEROLA, CAJÁ, CAJU, GOIABA, GRAVIOLA, MAMÃO, MANGA, MARACUJÁ, PÊSSEGO E PITANGA

PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO NÉCTAR DE ABACAXI

1. DEFINIÇÃO

Néctar de Abacaxi é a bebida não fermentada, obtida da dissolução, em água potável, da parte comestível do abacaxi (*Ananas comusus*, L.) e açúcares, destinado ao consumo direto, podendo ser adicionado de ácidos.

2. COMPOSIÇÃO

O Néctar de Abacaxi deve obedecer às características e composição abaixo:

Cor: variando de branca a amarelada;

Sabor: característico;

Aroma: próprio.

	Min.	Máx.
Suco ou polpa de abacaxi (g/100g)	40,00	-.-
Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	11,00	-.-
Acidez total em ácido cítrico (g/100g)	0,12	-.-
Açúcares totais (g/100g) 8,00	8,00	-.-

PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO NÉCTAR DE ACEROLA

1. DEFINIÇÃO

Néctar de Acerola é a bebida não fermentada, obtida da dissolução, em água potável, da parte comestível da acerola (*Malpighia* spp, L.) e açúcares, destinado ao consumo direto, podendo ser adicionado de ácidos.

2. COMPOSIÇÃO

O Néctar de Acerola deve obedecer às características e composição abaixo:

Cor: variando de amarelada a vermelha;

Sabor: característico;

Aroma: próprio.

	Min.	Máx.
Suco ou polpa de acerola (g/100g)	25,00	-.-
Suco ou polpa de acerola (g/100g)	10,00	-.-
Acidez total em ácido cítrico (g/100g)	0,20	-.-
Açúcares totais (g/100g)	6,00	-.-
Ácido ascórbico (mg/100g)	160,00	-.-

PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO NÉCTAR DE CAJÁ

1. DEFINIÇÃO

Néctar de Cajá é a bebida não fermentada, obtida da dissolução, em água potável, da parte comestível do cajá (*Spondia lutea*, L.) e açúcares, destinado ao consumo direto, podendo ser adicionado de ácidos.

2. COMPOSIÇÃO

O Néctar de Cajá deve obedecer às características e composição abaixo:

Cor: variando de amarelada a alaranjada;

Sabor: característico;

Aroma: próprio.

	Min.	Máx.
Suco ou polpa de cajá (g/100g)	25,00	-.-
Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	11,00	-.-
Acidez total em ácido cítrico (g/100g)	0,20	-.-
Açúcares totais (g/100g)	7,00	

PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO NÉCTAR DE CAJU

1. DEFINIÇÃO

Néctar de Caju é a bebida não fermentada, obtida da dissolução, em água potável, da parte comestível do Caju (*Anacardium occidentale*, L.) e açúcares, destinado ao consumo direto, podendo ser adicionado de ácidos.

2. COMPOSIÇÃO

O Néctar de Caju deve obedecer às características e composição abaixo:

Cor: amarela clara;

Sabor: característico;

Aroma: próprio.

	Min.	Máx.
Suco ou polpa de caju (g/100g)	15,00	-.-
Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	10,00	-.-
Acidez total em ácido cítrico (g/100g)	0,12	-.-
Açúcares totais (g/100g)	7,00	-.-
Ácido ascórbico (mg/100g)	15,00	

PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO NÉCTAR DE GOIABA

1. DEFINIÇÃO

Néctar de Goiaba é a bebida não fermentada, obtida da dissolução, em água potável, da parte comestível da Goiaba (*Psidium guajava*, L.) e açúcares, destinado ao consumo direto, podendo ser adicionado de ácidos.

2. COMPOSIÇÃO

O Néctar de Goiaba deve obedecer às características e composição abaixo:

Cor: variando de branca a avermelhada;

Sabor: característico;

Aroma: próprio.

	Min.	Máx.
Suco ou polpa de goiaba (g/100g)	35,00	.-
Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	10,00	.-
Acidez total em ácido cítrico (g/100g)	0,10	.-
Açúcares totais (g/100g)	7,00	.-
Ácido ascórbico (mg/100g)	14,00	

PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO NÉCTAR DE GRAVIOLA

1. DEFINIÇÃO

Néctar de Graviola é a bebida não fermentada, obtida da dissolução, em água potável, da parte comestível da graviola (*Anona muricata*, L.) e açúcares, destinado ao consumo direto, podendo ser adicionado de ácidos.

2. COMPOSIÇÃO

O Néctar de Graviola deve obedecer às características e composição abaixo:

Cor: variando de branca a marfim;

Sabor: característico;

Aroma: próprio.

	Min.	Máx.
Suco ou polpa de graviola (g/100g)	25,00	.-
Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	11,00	.-
Acidez total em ácido cítrico (g/100g)	0,15	.-
Açúcares totais (g/100g)	7,00	.-

PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO NÉCTAR DE MAMÃO

1. DEFINIÇÃO

Néctar de Mamão é a bebida não fermentada, obtida da dissolução, em água potável, da parte comestível do mamão (*Carica papaya*, L.) e açúcares, destinado ao consumo direto, podendo ser adicionado de ácidos.

2. COMPOSIÇÃO

O Néctar de Mamão deve obedecer às características e composição abaixo:

Cor: variando de amarela a avermelhada;

Sabor: característico;

Aroma: próprio.

	Min.	Máx.
Suco ou polpa de mamão (g/100g)	35,00	-.-
Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	10,00	-.-
Acidez total em ácido cítrico (g/100g)	0,10	-.-
Açúcares totais (g/100g)	6,00	-.-

PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO NÉCTAR DE MANGA

1. DEFINIÇÃO

Néctar de Manga é a bebida não fermentada, obtida da dissolução, em água potável, da parte comestível da manga (*Mangifera indica*, L.) e açúcares, destinado ao consumo direto, podendo ser adicionado de ácidos.

2. COMPOSIÇÃO

O Néctar de Manga deve obedecer às características e composição abaixo:

Cor: variando de amarela a alaranjada;

Sabor: característico;

Aroma: próprio.

	Min.	Máx.
Suco ou polpa de manga (g/100g)	40,00	-.-
Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	10,00	-.-
Acidez total em ácido cítrico (g/100g)	0,20	-.-
Açúcares totais (g/100g)	7,00	-.-

PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO NÉCTAR DE MARACUJÁ

1. DEFINIÇÃO

Néctar de Maracujá é a bebida não fermentada, obtida da dissolução, em água potável, da parte comestível do maracujá (*Passiflora*, spp) e açúcares, destinado ao consumo direto, podendo ser adicionado de ácidos.

2. COMPOSIÇÃO

O Néctar de Maracujá deve obedecer às características e composição abaixo:

Cor: variando de amarela a alaranjada;

Sabor: característico;

Aroma: próprio.

	Min.	Máx.
Suco ou polpa de maracujá (g/100g)	10,00	-.-
Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	11,00	-.-
Acidez total em ácido cítrico (g/100g)	0,25	-.-
Açúcares totais (g/100g)	7,00	-.-

PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO NÉCTAR DE PÊSSEGO

1. DEFINIÇÃO

Néctar de Pêssego é a bebida não fermentada, obtida da dissolução, em água potável, da parte comestível do pêssego (*Prunus persica*, L.) e açúcares, destinado ao consumo direto, podendo ser adicionado de ácidos.

2. COMPOSIÇÃO

O Néctar de Pêssego deve obedecer às características e composição abaixo:

Cor: amarelada;

Sabor: característico;

Aroma: próprio.

	Min.	Máx.
Suco ou polpa de pêssego (g/100g)	40,00	-.-
Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	11,00	-.-
Acidez total em ácido cítrico (g/100g)	0,15	-.-
Açúcares totais (g/100g)	7,00	-.-

PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO NÉCTAR DE PITANGA

1. DEFINIÇÃO

Néctar de Pitanga é a bebida não fermentada, obtida da dissolução, em água potável, da parte comestível da pitanga (*Eugenia* spp. L.) e açúcares, destinado ao consumo direto, podendo ser adicionado de ácidos.

2. COMPOSIÇÃO

Néctar de Pitanga deve obedecer às características e composição abaixo:

Cor: variando de alaranjada a vermelha;

Sabor: característico;

Aroma: próprio.

	Min.	Máx.
Suco ou polpa de pitanga (g/100g)	25,00	-.-
Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	10,00	-.-
Acidez total em ácido cítrico (g/100g)	0,20	-.-
Açúcares totais (g/100g)	6,00	-.-