	REATA CITRUS AGRO INDÚSTRIA LTDA	Area: Quality
	Type: Product Specification	Code: ERC08.001
	Title: FROZEN CONCENTRATED ORANGE JUICE	Rev./ Date: 08 (07/03/19)

1. Product description

Frozen concentrated orange juice, unfermented product obtained from the edible part of fresh and ripe fruit of *Citrus sinensis* L. Osbeck is prepared by suitable processes, which maintain the essential physical, chemical, organoleptical and nutritional characteristics of the fruit from which it comes. The juice is produced according to Good Manufacturing Practices and HACCP concepts.

2. References

2.1 AIJN Code of Practice

2.2 Standard of Identity - 21 CFR 146.146

2.3 Portaria nº86 MAPA – Complementação dos padrões de identidade e qualidade de suco

2.4 Resolução nº105 ANVISA - Disposições Gerais para Embalagens e Equipamentos Plásticos em contato com Alimentos

2.5 Resolução nº 20 ANVISA – Disposições para Embalagens, Revestimentos, Utensílios, Tampas e Equipamentos Metálicos em Contato com Alimentos


3. Acceptance criteria

3.1 Physical-chemical and microbiological characteristics

Table 1. Product characteristics

Parameter	Unit	Min.	Max.	Method
Brix	°Brix corrected	65,5	66,5	IFU nº 08
Ratio	brix/acidity g/100g citric acid	9,0	20,0	IFU nº 03/ USDA
Essential Oil	% v/v	0,006	0,010	IFU nº 45
Pulp	%	8	12	IFU nº 60
Color	Score points	37	38	USDA
Flavour	Score points	37	38	USDA
Defects	Score points	19	20	USDA
Yeasts	cfu/g	-	100	APHA/ BAM
Moulds	cfu/g	-	50	APHA/ BAM
Standard plate count	cfu/g	-	1000	IFU nº 02
E. coli, Salmonella, L. monocytogenes	-	Absent	-	APHA/BAM
Alicyclobacillus sp	-	Absent	-	IFU nº 12

Elaborated by: V.M.T.Y.	Distribution: Internal use and authorized copy.	Approved by: J.N.C.	Página: 1 / 6
-------------------------	---	---------------------	---------------

	REATA CITRUS AGRO INDÚSTRIA LTDA	Area: Quality
	Type: Product Specification	Code: ERC08.001
	Title: FROZEN CONCENTRATED ORANGE JUICE	Rev./ Date: 08 (07/03/19)

The product is in compliance with the criteria of the standard of identity and authenticity of the Ministry of Agriculture of Brazil and the AIJN Code of Practice, including the parameters related to heavy metals, pesticides residues, packaging materials and allergenic substances.

The product does not contain ingredients or substances produced from GMO or their derivatives and therefore does not require GM labelling under the EC applicable regulations.

3.2 Packaging and storage conditions

Removable cap drum, net weight 265,0 ± 0,5 kg. Maximum stacking 7 drums.
Primary packaging in polyethylene plastic bags.

3.3 Storage and transportation temperature


Temperature below -18°C.

3.4 Shelf life

Shelf life of 2 years provided the conditions of storage and transportation.

THE TOTAL AND/ OR PARTIAL REPRODUCTION OF THIS DOCUMENT IS FORBIDDEN. DOCUMENT NOT REGISTERED AS CONTROLLED COPY IS FOR INFORMATION ONLY.

Elaborated by: V.M.T.Y.	Distribution: Internal use and authorized copy.	Approved by: J.N.C.	Página: 2 / 6
-------------------------	---	---------------------	---------------

	REATA CITRUS AGRO INDÚSTRIA LTDA	Area: Quality
	Type: Product Specification	Code: ERC08.001
	Title: FROZEN CONCENTRATED ORANGE JUICE	Rev./ Date: 08 (07/03/19)

1. Descrição do produto

Suco de laranja concentrado congelado, prouto não fermentado obtido da parte comestível da laranja fresca e madura *Citrus sinensis* L. Osbeck, através de processo tecnológico adequado mantendo as características essenciais físicas, químicas, organolépticas e nutricionais da fruta. O suco é produzido de acordo com as Boas Práticas de Fabricação e conceitos de APPCC.

2. Referências

2.1 AIJN Code of Practice

2.2 Standard of Identity - 21 CFR 146.146

2.3 Portaria nº86 MAPA – Complementação dos padrões de identidade e qualidade de suco

2.4 Resolução nº105 ANVISA - Disposições Gerais para Embalagens e Equipamentos Plásticos em contato com Alimentos

2.5 Resolução nº 20 ANVISA – Disposições para Embalagens, Revestimentos, Utensílios, Tampas e Equipamentos Metálicos em Contato com Alimentos


3. Critério de aceitação

3.1 Características físico-químicas e microbiológicas

Tabela 1. Características do produto

Parâmetro	Unidade	Min.	Máx.	0,000
Brix	°Brix corrigido	65,5	66,5	IFU nº 08
Ratio	brix/acidez em g/100g de ácido cítrico anidro	9,0	20,0	IFU nº 03/ USDA
Óleo Essencial	% v/v	0,006	0,010	IFU nº 45
Polpa	%	8	12	IFU nº 60
Cor	Score cor	37	38	USDA
Sabor	Score sabor	37	38	USDA
Defeitos	Score defeitos	19	20	USDA
Leveduras	ufc/g	-	100	APHA/ BAM
Bolores	ufc/g	-	50	APHA/ BAM
Contagem de Placas Padrão	ufc/g	-	1000	IFU nº 02
E. coli, Salmonella, L. monocytogenes	-	Ausente	-	APHA/BAM
Alicyclobacillus sp	-	Ausente	-	IFU nº 12

Elaborated by: V.M.T.Y.	Distribution: Internal use and authorized copy.	Approved by: J.N.C.	Página: 3 / 6
-------------------------	---	---------------------	---------------

	REATA CITRUS AGRO INDÚSTRIA LTDA	Area: Quality
	Type: Product Specification	Code: ERC08.001
	Title: FROZEN CONCENTRATED ORANGE JUICE	Rev./ Date: 08 (07/03/19)

O produto está em conformidade com os critérios do padrão de identidade e autenticidade do Ministério da Agricultura do Brasil e com o Código de Práticas da AIJN, incluindo os parâmetros relacionados a metais pesados, resíduos de pesticidas, materiais de embalagem e substâncias alergênicas.

O produto não contém ingredientes ou substâncias produzidas a partir de OGM ou seus derivados, portanto não requer rotulagem GM nos termos da regulamentação aplicável da CE.

3.2 Embalagem e condições de estocagem

Tambor de tampa removível, peso líquido $265,0 \pm 0,5$ kg. Empilhamento máximo 7 tambores. Embalagem primária em sacos plásticos de polietileno.

3.3 Temperatura de Armazenamento e Transporte

Temperatura abaixo de -18°C .

3.4 Prazo de validade

Prazo de validade de 2 anos respeitadas as condições de armazenagem e transporte.

É TERMINANTEMENTE PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E/OU PARCIAL DESTES DOCUMENTOS. DOCUMENTOS NÃO REGISTRADOS COMO CÓPIAS CONTROLADAS SÃO SOMENTE PARA INFORMAÇÃO.

Elaborated by: V.M.T.Y.	Distribution: Internal use and authorized copy.	Approved by: J.N.C.	Página: 4 / 6
-------------------------	---	---------------------	---------------

**REATA CITRUS AGRO INDÚSTRIA LTDA**

Area: Quality

Type: Product Specification

Code: ERC08.001

Title: FROZEN CONCENTRATED ORANGE JUICE

Rev./ Date: 08 (07/03/19)

History of the document


Rev. nº	Amendment	Date	Elaborated by	Approved by
00	New document	02/28/18	Valéria M.T. Yamaguti	Juliano N. Carvalho
01	Item 3.2 – tolerance of variation on net weight; Item 3.3 – tolerance of temperature variation to below – 18°C.	04/26/18	Valéria M.T. Yamaguti	Juliano N. Carvalho
2	Item 2.3 – Updating of legal requirement Portaria nº 86/ MAPA. Item 3.1 – Limits for yeasts and moulds.	05/07/18	Valéria M.T. Yamaguti	Juliano N. Carvalho
3	Item 3.1 – Limit for yeasts and oil.	08/04/18	Valéria M.T. Yamaguti	Juliano N. Carvalho
4	Item 3.1 – Score defects and yeasts limit reduction.	09/26/18	Valéria M.T. Yamaguti	Juliano N. Carvalho
5	Inclusion of criteria for pathogens, ACB, standard of identity and authenticity.	10/17/18	Valéria M.T. Yamaguti	Juliano N. Carvalho
6	Product description.	12/17/18	Valéria M.T. Yamaguti	Juliano N. Carvalho
7	Document print form.	04/24/19	Valéria M.T. Yamaguti	Juliano N. Carvalho
8	Methods of reference.	07/03/19	Valéria M.T. Yamaguti	Juliano N. Carvalho

Elaborated by: V.M.T.Y.

Distribution: Internal use and authorized copy.

Approved by: J.N.C.

Página: 5 / 6

	REATA CITRUS AGRO INDÚSTRIA LTDA	Area: Quality
	Type: Product Specification	Code: ERC08.001
	Title: FROZEN CONCENTRATED ORANGE JUICE	Rev./ Date: 08 (07/03/19)

Histórico do documento				
Rev. nº	Itens revisados	Data	Elaborado por	Aprovado por
00	Emissão inicial	28/02/2018	Valéria M.T. Yamaguti	Juliano N. Carvalho
01	Item 3.2 – tolerância de variação no peso líquido; Item 3.3 – tolerância de variação na temperatura – 18°C.	26/04/2018	Valéria M.T. Yamaguti	Juliano N. Carvalho
2	Item 2.3 – Updating of legal requirement Portaria nº 86/ MAPA. Item 3.1 – Limites para leveduras e bolores.	07/05/18	Valéria M.T. Yamaguti	Juliano N. Carvalho
3	Item 3.1 – Limite para leveduras e teor de óleo.	04/08/18	Valéria M.T. Yamaguti	Juliano N. Carvalho
4	Item 3.1 – Pontuação de defeitos e redução de limite para leveduras.	26/09/18	Valéria M.T. Yamaguti	Juliano N. Carvalho
5	Inclusion of criteria for pathogens, ACB, standard of identity and authenticity.	17/10/18	Valéria M.T. Yamaguti	Juliano N. Carvalho
6	Descrição do produto	17/12/18	Valéria M.T. Yamaguti	Juliano N. Carvalho
7	Formulário de impressão do documento	24/04/19	Valéria M.T. Yamaguti	Juliano N. Carvalho
8	Métodos de Referência	03/07/19	Valéria M.T. Yamaguti	Juliano N. Carvalho

Elaborated by: V.M.T.Y.	Distribution: Internal use and authorized copy.	Approved by: J.N.C.	Página: 6 / 6
-------------------------	---	---------------------	---------------