



Especializada em Açai



## FICHA TÉCNICA AÇAÍ LIOFILIZADO

### 1- Dados gerais

**Descrição:** A palmeira de Açai (Euterpe oleracea) é uma planta natural da Floresta Amazônica. Seu fruto é pequeno, esférico e de coloração roxa escura. A polpa de Açai contém muito mais Antocianinas (substâncias antioxidantes) do que o vinho e seu valor de ORAC (Oxygen Radical Absorbance Capacity) é um dos maiores dentre os frutos comestíveis conhecidos. O Açai possui altos teores de fibras alimentares, aminoácidos e minerais tais como cálcio.

O processo de liofilização é um processo de desidratação a baixa temperatura mantendo o produto integral, preservando vitaminas minerais e sabor.

Produto obtido a partir de polpa de açai especial, submetida ao processo de congelamento e liofilização de acordo com as Boas Práticas de Fabricação. Produto não fermentado, não alcoólico.

**Ingredientes** – Açai liofilizado.

**Utilização:** Adicionar em Shakes, sucos, ou água



Especializada em Açai



## 2 - Características Físico-Químicas<sup>(1)</sup>

**Sabor e Odor** – Característicos.

**Aspecto** – Pó de coloração roxa.

**Equivalência** – 1 Kg de açai liofilizado é equivalente a aproximadamente 7 Kg de polpa de açai especial (de maior concentração)

**Umidade (%)** – Máximo 3,0

**Granulometria** <sup>(2)</sup> (%) – Partículas maiores que 1,7mm – Máx.10

Partículas menores que 0,6mm – Mín.30

**Matérias Estranhas** – Ausente

<sup>(1)</sup>Pode haver diferenças nas características do produto, devido à variação natural da matéria-prima.

<sup>(2)</sup>Valor de referência.

## 3- Características Microbiológicas<sup>(1)</sup>

		<b>n</b>	<b>c</b>	<b>m</b>	<b>M</b>
<b>Contagem Total</b>	UFC/g	5	0	1x10 <sup>4</sup>	-
<b>Coliformes Totais (35°C)</b>	UFC/g	5	0	<10	-
<b>E.coli</b>	UFC/g	5	0	<10	-
<b>Salmonella sp</b>	/25g	5	0	Ausente	-
<b>Bolores e Leveduras</b>	UFC/g	5	0	500	-

<sup>(1)</sup> O plano de amostragem segue os padrões da ICMSF(International Commission Microbiological Specifications for Foods)



Especializada em Açai



#### 4- Tabela Nutricional

PORÇÃO DE 10 G (1 COLHER DE SOPA CHEIA)		%VD
Calorias	54,1kcal/226kj	3
Carboidratos	3,20g	1
Fibra Dietética	2,70g	10
Proteína	0,98g	1
Gordura Total	5,40g	10
Gordura Saturada	1,50g	7
Gordura Monoinsaturada	3,30g	**
Ácido Palmítico	0,27g	**
Ácido Oleico	3,33g	**
Gordura Poliinsaturada	0,51g	**
Ácido Linoleico	0,51g	**
Gordura Trans	0g	**
Colesterol	0mg	**
Sódio	6,40mg	1
Vitamina A	9,8 IU	0
Vitamina C	1mg	0
Vitamina E	1,27mg	13
Cálcio	34,5mg	3
Ferro	0,38mg	3
Potássio	71,50mg	**
Magnésio	17,40mg	7

\* Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000Kcal, ou 8.400Kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.



Especializada em Açai



## ANTIOXIDANTES

Antocianinas por HPLC	35,4mg/10g
Capacidade Antioxidante (ORAC)	7,000µmole TE/10g
Total de Polifenóis	330mg eq.Ácido Gálico/10g

**Obs.: Uma colher de sopa cheia contém 100% das necessidades diárias de antioxidantes.**

### 5- SUGESTÕES DE PREPARO:

**Suco:** 01 Colher de sopa cheia p/ 200ml água

**Vitamina:** 02 Colheres de sopa cheia p/ 200ml água

**Tigela:** 03 colheres de sopa cheia p/ 200ml de água e gelo

**Bater no liquidificador e adoçar a gosto**

**6- Apresentação** – Caixa de papelão contendo um saco metalizado selado.

Peso Líquido: 50g ou 300g ou 600g

**7- Armazenamento e conservação** – A temperatura ambiente, protegido de poeira, umidade e luz, na embalagem original fechada, após aberto consumir em 30 dias, mantendo sempre a embalagem fechada com o zip

**8- Transporte** – A temperatura ambiente, em veículos limpos, protegidos da poeira, umidade e materiais que possam oferecer riscos de contaminação.

**9- Validade** – 12 meses, se mantido na embalagem original fechada, à temperatura ambiente, protegido do calor, luz e umidade.