

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

1. DEFINIÇÃO

Polpa de uva é o produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível da uva (*Vitis spp.*), através de processo tecnológico adequado, com teor mínimo de sólidos totais.

2. COMPOSIÇÃO

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

Cor: vinho, rosado ou translúcido (branco)

Sabor: próprio

Aroma: próprio

	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em ° Brix, a 20° C	14,00	-
PH	2,9	-
Acidez total expressa em ácido tartárico (g/100g)	0,41	-
Açúcares totais naturais da uva (g/100g)		20,00
Sólidos totais (g/ 100g)	15,00	-

3. A polpa de uva deverá obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade fixados para polpa de fruta.