


ESPECIFICAÇÃO PRODUTO ACABADO			
			
<b>DENOMINAÇÃO:</b>		<b>CÓDIGO:</b>	<b>IDENTIFICAÇÃO:</b>
Extrato de Cereais Maltados sem Glúten		T.025/2021	T.025/2021
<b>DATA DA VIGÊNCIA:</b>		<b>PROXIMA REV:</b>	
12/02/2021			12/02/2026
			0

**1.) DESCRIÇÃO:**

Nome Botânico: N/A

Família: N/A

Parte Usada: Grãos

Excipientes: Água

**2.) ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS**

PARÂMETRO	MÉTODO	ESPECIFICAÇÃO	REFERÊNCIA
Aspecto	TAS 016	Líquido viscoso	Interna
Cor	TAS 016	Amarelado	Interna
Odor	TAS 016	Característico	Interna
Sabor	TAS 016	Característico	Interna
Determ. de resíduo seco	TAS 011	75,00% - 82,00%	FB 6ª ed.-5.4.2.2.2- Pág 332
Determ. de pH	TAS 006	4,50 - 6,00	FB 6ª ed.-5.2.19- Pág 161
Determ. de densidade	TAS 007	1,35 g/cm <sup>3</sup> - 1,45 g/cm <sup>3</sup>	FBª ed.-5.2.5- Pág. 100
Determ. de °Brix	TAS 180	75,0 - 80,0	Adolfo Lutz
Detem. Acidez (mL NaOH 0,1N/100g)	TAS 340	Máx. 7,0 mL	Adolfo Lutz
Cor EBC	TAS 356	1,00	Interna

**3.) ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS**

PARÂMETRO	MÉTODO	ESPECIFICAÇÃO	REFERÊNCIA
Coliforme a 45°C	-	Máx. 5x10 <sup>2</sup> UFC/g	Interna <sup>(1)</sup>
B. Cereus	-	Máx. 5x10 <sup>3</sup> UFC/g	Interna <sup>(1)</sup>
<i>Salmomella sp</i>	-	Ausente/25g	Interna <sup>(1)</sup>
Bolores e Leveduras	-	Máx. 5 x10 <sup>2</sup> UFC/g	RDC 331 de 2019/ IN 60 de 2019

(1) As análises de microbiologia que contém como referências: interna, seguem os limites especificados na RDC 12 de 2001.



## ESPECIFICAÇÃO PRODUTO ACABADO

<b>DENOMINAÇÃO:</b>		<b>CÓDIGO:</b>	<b>IDENTIFICAÇÃO:</b>	<b>REV:</b>
Extrato de Cereais Maltados sem Glúten		T.025/2021	T.025/2021	0
<b>DATA DA VIGÊNCIA:</b>	12/02/2021	<b>PROXIMA REV:</b>	12/02/2026	

### 4.) ANÁLISES CONTAMINANTES FÍSICOS

PARÂMETRO	MÉTODO	ESPECIFICAÇÃO	REFERÊNCIA
Ácaros mortos	TAS 012	Máx. de 5 na alíquota analisada	RDC 14 DE 2014/ Interna
Fragmentos de insetos	TAS 048	Máx. 25 em 225 g	RDC 14 DE 2014/ Interna
Determ. cinzas insolúveis em ácido	TAS 013	Máx. 1,50%	RDC 14 de 2014 / FB 6ª ed.- 5.4.1.5.3 Pág 318

### 5.) ANÁLISES CONTAMINANTES QUÍMICOS

PARÂMETRO	MÉTODO	ESPECIFICAÇÃO	REFERÊNCIA
Arsênio	-	0,30 mg/kg	RDC 42 DE 2013
Chumbo	-	0,20 mg/kg	RDC 42 DE 2013
Cádmio	-	0,10 mg/kg	RDC 42 DE 2013

### 6.) ANÁLISES MICOTOXINAS

PARÂMETRO	MÉTODO	ESPECIFICAÇÃO	REFERÊNCIA
Aflotoxinas B1, B2, G1, G2	-	Máx. 5,00 µg/kg	RDC 138 DE 2017
Ocratoxina A	-	Máx. 20,00 µg/kg	RDC 138 DE 2017
Desoxinivalenol (DON)	-	Máx. 750 µg/kg	RDC 138 DE 2017
Zearalenona	-	Máx. 100 µg/kg	RDC 138 DE 2017

### 7.) TABELA NUTRICIONAL (PORÇÃO DE 100g)

	QUANTIDADE POR PORÇÃO	% VD (*)
Valor Calórico	<b>326 Kcal = 1369 kJ</b>	16%
Carboidratos	75 g	25%
Proteínas	1 g	1%
Gorduras Totais	0,8 g	1%
Gorduras Saturadas	0 g	0%
Gorduras Trans	0 g	ND
Fibra Alimentar	0 g	0%
Sódio	0,2 mg	0%

\* % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal, ou 8400 kJ.

Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.


ND - VALOR NÃO DECLARADO.

### 8.) INFORMAÇÕES ADICIONAIS

**Validade:** 12 meses para embalagem fechada.

**Armazenamento:** Local seco e arejado - Temperatura ambiente.

**Periodicidade das Análises:** As Análises físico-químicas e de contaminantes físicos são realizadas a cada lote. As Análises de metais pesados, microbiológicas e micotoxinas são realizadas em laboratório externo.

 <b>ESPECIFICAÇÃO PRODUTO ACABADO</b>			
<b>DENOMINAÇÃO:</b>		<b>CÓDIGO:</b>	<b>IDENTIFICAÇÃO: REV:</b>
Extrato de Cereais Maltados sem Glúten		T.025/2021	T.025/2021 0
<b>DATA DA VIGÊNCIA:</b>	12/02/2021	<b>PROXIMA REV:</b>	12/02/2026

### 9.) DECLARAÇÃO DE ALERGÊNICOS

ALERGÊNICO	PRESENTE NO PRODUTO?	COMPARTILHA A MESMA LINHA DE PRODUÇÃO?	TEM RISCO DE CONTAMINAÇÃO? <sup>(1)</sup>
Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas.	SIM	-	-
Crustáceos, moluscos e seus derivados.	NÃO	NÃO	NÃO
Ovos.	NÃO	NÃO	NÃO
Peixes.	NÃO	NÃO	NÃO
Amendoim.	NÃO	NÃO	NÃO
Soja.	NÃO	NÃO	NÃO
Leites de todas as espécies de animais mamíferos e seus	NÃO	NÃO	NÃO
Amêndoa ( <i>Prunus dulcis</i> , sin.: <i>Prunus amygdalus</i> , <i>Amygdalus</i> )	NÃO	NÃO	NÃO
Avelãs ( <i>corylus spp.</i> ).	NÃO	NÃO	NÃO
Castanha-de-caju ( <i>Anacardium occidentale</i> ).	NÃO	NÃO	NÃO
Castanha-do-Brasil ou Castanha do Pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ).	NÃO	NÃO	NÃO
Macadâmias ( <i>Macadâmia spp.</i> ).	NÃO	NÃO	NÃO
Nozes ( <i>Juglans spp.</i> ).	NÃO	SIM	NÃO
Pecãs ( <i>Carya spp.</i> ).	NÃO	NÃO	NÃO
Pistaches ( <i>Pistacia spp.</i> ).	NÃO	NÃO	NÃO
Pinoli ( <i>Pinus spp.</i> ).	NÃO	NÃO	NÃO
Castanhas ( <i>Castanea spp.</i> ).	NÃO	SIM	NÃO
Látex Natural	NÃO	NÃO	NÃO

(1) A Balan segue o BPF - Boas Práticas de Fabricação - mantendo o controle de limpeza nas linhas de produção afim de controlar os principais alergênicos e seus derivados presentes na linha de produção.