	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA		
	Código: 045	Revisão: 001	Data: 24.11.2017

EXTRATO SECO ABÓBORA

1. DESCRIÇÃO

Nome Botânico: *Cucurbita ssp*

Família: Cucurbitáceas

Parte Usada: Fruto

Solvente Extrator: Água

Excipiente: Maltodextrina

2. ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS


PARÂMETROS	TAS	ESPECIFICAÇÃO	REFERÊNCIAS
Aspecto	TAS 016	Pó fino	Interna
Cor	TAS 016	Amarelo a Alaranjado	Interna
Odor	TAS 016	Característico	Interna
Sabor	TAS 016	Característico	Interna
Determinação Solubilidade	TAS 078	Solúvel em água	Farm. Bras. 5ª ed.
Determinação de Água (Umidade)	TAS 008	Máximo 6,0%	Farm. Bras. 5ª ed.
Resíduo Seco	TAS 011	Mínimo 94,0%	Farm. Bras. 5ª ed.
Granulometria (mesh 40)	TAS 019	Informativo	Farm. Bras. 5ª ed.
Densidade Aparente	TAS 007	Informativo	Interna
Densidade Batida	TAS 007	Informativo	Interna
Determinação de pH	TAS 006	Informativo	Farm. Bras. 5ª ed.

3. ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS

PARÂMETRO	TAS	ESPECIFICAÇÃO	REFERÊNCIA
Salmonela sp	-	Ausente/25g	Laboratório Terceirizado
Coliformes 45°	-	Máx. 10 ³ UFC/g	Laboratório Terceirizado
Estaf. Coag. Positiva	-	Máx. 10 ² UFC/g	Laboratório Terceirizado

4. ANÁLISES CONTAMINANTES FÍSICOS

PARÂMETROS	TAS	ESPECIFICAÇÃO	REFERÊNCIA
Determinação de Cinzas Insolúveis em Ácido	TAS 013	Máximo 1,5%	Farm. Bras. 5ª ed.
Ácaros mortos	TAS 012	Máx. de 5 na alíquota analisada	Interna

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA			
 BALAN Ingredientes	Código: 045	Revisão: 001	Data: 24.11.2017
			Emissão: 24.11.2017

5. INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Embalagem: Saco Kraft – 25 Kg.

Validade: 24 Meses para Embalagens Fechadas.

Armazenamento: Seco e Arejado – Temperatura Ambiente.



BALAN

Ingredientes