

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA		
	Código: 034	Revisão: 002	Data: 24.01.2019

POLPA DESIDRATADA MORANGO

1. DESCRIÇÃO

Nome Botânico: *Fragaria vesca L.*

Família: *Rosaceae*

Parte Usada: Fruto

Solvente Extrator: Água

Composição: 50% Maltodextrina: 50% Morango

2. ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS

PARÂMETROS	TAS	ESPECIFICAÇÃO	REFERÊNCIAS
Aspecto	TAS 016	Pó fino	Interna
Cor	TAS 016	Rosa	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 5,0%	Farm. Bras. 5ª ed.
Determinação pH (solução 10%)	TAS 006	Máx. 4,5	Farm. Bras. 5ª ed.
Determinação de Resíduo Seco	TAS 011	Mínimo 95,0%	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

3. ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS

PARÂMETROS	TAS	ESPECIFICAÇÃO	REFERÊNCIA
Coliformes a 45°C	-	< 10 ² UFC/g	Laboratório Terceirizado
Salmonela sp	-	Ausente/25g	Laboratório Terceirizado

4. CONTAMINANTES FÍSICOS

PARÂMETROS	TAS	ESPECIFICAÇÃO	REFERÊNCIA
Ácaros mortos	TAS 012	Máx. de 5 na alíquota analisada	Interna
Fragmentos de insetos indicativos de falhas de boas práticas de fabricação	TAS 048	Max. 25 em 225g	Interna
Determinação de Cinzas Insolúveis em Ácido	TAS 013	Máximo 1,5%	Farm. Bras. 5ª ed.

5. CONTAMINANTES QUÍMICOS

PARÂMETROS	TAS	ESPECIFICAÇÃO	REFERÊNCIA
Arsênio	-	Máx. 0,30 mg/kg	Laboratório Terceirizado
Chumbo	-	Máx. 0,10 mg/kg	Laboratório Terceirizado
Cádmio	-	Máx. 0,05 mg/kg	Laboratório Terceirizado

6. MICOTOXINAS

PARÂMETROS	TAS	ESPECIFICAÇÃO	REFERÊNCIA
Aflatoxinas B1, B2, G1, G2	-	Máx. 10,0 µg/kg	Laboratório Terceirizado
Ocratoxina	-	Máx. 10,0 µg/kg	Laboratório Terceirizado

7. INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Embalagem: Saco Kraft – 25 Kg.

Validade: 24 Meses para Embalagens Fechadas.

Armazenamento: Seco e Arejado – Temperatura Ambiente.

8. CONTROLE DE REGISTROS

IDENTIFICAR	ARMAZENAR	PROTEGER	RECUPERAR	RETER	DESCARTAR
Especificação Produto Acabado	Pasta ou Sistema	Armário	Ordem Numérica	Indeterminado	Rasgar ou triturar

Nota: O período de revisão do documento poderá ser alterado, no caso de solicitações específicas de clientes e/ou da Alta Direção.

9. HISTÓRICO DE ALTERAÇÕES

REV Nº	DATA	ALTERAÇÃO REALIZADA	RESPONSÁVEL
08	22/09/2017	Atualização de Formatação e Nomes	Controle de Qualidade
09	05/12/2017	Inclusão de Análises Microbiológicas, Micotoxinas, Contaminantes Físicos e Contaminantes Químicos.	Controle de Qualidade
10	28/02/2018	Padronização dos parâmetros físico-químicos conforme RDC 26 de 2014	Controle de Qualidade
11	21/06/2018	Alteração na especificação de pH de "3,3-4,0" para "máx. 4,0"	Controle de Qualidade