



## ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO

Form21 PS3 AE

Data: 21.11.2019

Revisão:06

### AROMA DE MAÇÃ

#### 1. CÓDIGO

A00441

#### 2. COMPOSIÇÃO

2.1 OBTIDO POR DESTILAÇÃO DE SUMO DE MAÇÃ NÃO FERMENTADO

#### 3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

	CONTROLO ANALÍTICO	ESPECIFICAÇÕES
GRAU ALCOÓLICO % V/V	20°C (ALCOOLÍMETRO GAY-LUSSAC)	<10
PH	ESCALA DE SORENSEN	3,0 - 4,5
TURBIDEZ (NTU)	TURBIDIMETRO	<5
TRANSPARÊNCIA %T	625 nm	>90
FOLD		>150

#### 4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ODOR	
SABOR	<i>Sui Generis</i> A MAÇÃ
ASPECTO	CLARO, SEM TURBIDEZ

#### 5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

CONTROLO MICROBIOLÓGICO	ESPECIFICAÇÕES
CONTAGEM TOTAL	< 5 ufc/mL
FUNGOS E LEVEDURAS	< 5 ufc/mL
COLIFORMES	AUSENTE

#### 6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM E TRANSPORTE

- 6.1 FLEXITANQUES, CISTERNAS ISOTÉRMICAS E BIDONS
- 6.2 ARMAZENAMENTO A TEMPERATURA AMBIENTE.
- 6.3 CADA LOTE EXPEDIDO DEVE SER DEVIDAMENTE IDENTIFICADO MENCIONANDO: DESCRIÇÃO DO PRODUTO, QUANTIDADE, Nº LOTE EXPEDIDO, CLIENTE, TEMPERATURA DE ARMAZENAGEM E DATA DE DURABILIDADE MÍNIMA.

#### 7. DATA DE DURABILIDADE MÍNIMA

24 MESES À TEMPERATURA AMBIENTE

#### 8. LEGISLAÇÃO

SEM ADITIVOS OU ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS (OGM).

#### 9. ALERGÉNEOS

SEM REFERÊNCIAS.

#### 10. FORMAS DE UTILIZAÇÃO/ CONSUMO

NÃO DESTINADO A CONSUMO DIRECTO. UTILIZADO EM AROMATIZAÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTARES APÓS RECONSTITUIÇÃO A 4%.

Elaborado por:  
DQSA

Aprovado por:  
DQSA