

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

DADOS DO PRODUTO

Produto:	NOZ MOSCADA MOÍDA PREMIUM
Prazo de Validade:	12 meses da data de fabricação.
Armazenamento:	Local fresco e arejado.
Utilização:	Usada em vários tipos de temperos, molhos, carnes e etc.
Origem do produto:	Indonésia.
Peso da Embalagem:	10 Kg.
Acondicionamento:	Primário: embalagem de polietileno. Secundário: papel Kraft.
Ingredientes:	Noz moscada inteira. Alérgicos: Contém noz.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Aspecto:	Pó homogêneo.
Sabor:	Picante, levemente amargo.
Aroma:	Forte (Característico).
Cor:	Castanho.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade	Máx. 10 %
Resíduo mineral fixo	Máx. 3%
Resíduo mineral fixo insolúvel em ácido	Máx. 1,5 %

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Coliformes a 45°C	* <5x10 ² UFC/g
Salmonella sp	* Ausente em 25 g

* Microbiologia de acordo com ANVISA – Resolução RDC n 12 de 02/01/20001.

Metodologia

Association of Official Analytical Chemists. Official Methods of Analysis of the AOAC , 1990
Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos Químicos e Físicos para Análise de Alimentos, 1985



Responsável técnico
Técnico em Química
CRQ 04400452