

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA INHAME INTEGRAL EM PÓ	Código: IIP 1018
		Página: 1/2

INFORMAÇÕES DO PRODUTO	
ORIGEM: Vegetal	CLASSIFICAÇÃO: Tuberculo
INGREDIENTES: Inhame	NOME CIENTÍFICO: Colocasia esculenta
TECNOLOGIA: Produtos selecionados e desidratados.	RECOMENDAÇÃO DE USO/APLICAÇÃO: Ingredientes para indústria alimentícia.
EMBALAGEM PRIMARIA e SECUNDARIA Saco de polietileno e Saco de rafia	PESO LÍQUIDO: 20Kg
VALIDADE: 12 meses de embalagem original: PRODUTO HIGROSCÓPICO E TERMOSENSÍVEL	
ARMAZENAMENTO: em condições higiênico-sanitárias adequadas, ambiente seco, livre de odores, ao abrigo da luz e do calor excessivo.	TRANSPORTE: veículos em condições higiênico-sanitárias adequadas, livre de umidade, sujidades e odores, ao abrigo da luz e sem calor excessivo.



quatro estrelas

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS		
Aspecto / Textura	Pó homogêneo	
Cor	Bege a Acinzentado	
Odor / Sabor	Característico do produto	

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		
Salmonella sp.	Ausência em 25g	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022.
Escherichia coli	Máx. 1.0×10^2 UFC/g	
Bolores e levedura	Máx. 10×10^4 UFC/g	