



ESPECIFICAÇÃO DO MATERIAL

CÓDIGO: EM - 24 | REVISÃO: 9 | FOLHA: **001** / **002**

ACIDO SORBICO PO ALIM

| Elaborado por | Verificado por | Aprovado por | Data |
|-------------------|----------------|---------------|------------|
| ALISSON MONTANINI | LILIAN RAMOS | ANDREIA TRIGO | 27/10/1997 |

Fórmula molecular: C6H8O2 Peso molecular : 112,13 CÓPIA NÃO CONTROLADA

1. Especificações

| | Itens Controlados | Método de Teste | Limites |
|------|-----------------------------|-----------------|----------------------------------|
| 5 | APARENCIA | VISUAL | PO CRISTALINO BRANCO OU GRANULOS |
| 31 | ARSENICO (PPM) | MG-501 | MAXIMO 3,0 |
| 2397 | CHUMBO (MG/KG) | FCC | MAXIMO 2,0 |
| 1308 | IDENTIFICACAO | ME-24 | PASSA TESTE |
| 26 | METAIS PESADOS (PPM) | MG-502 | MAXIMO 10 |
| 933 | PONTO DE FUSAO (°C) | MG-524 | 132,0 - 135,0 |
| 291 | PUREZA (% PESO) | ME-24 | MINIMO 99,0 |
| 29 | RESIDUOS DE IGNICAO (%PESO) | MG-515 | MAXIMO 0,2 |
| 730 | SALMONELLA EM 25 G | MG-539 | AUSENTE |
| 33 | UMIDADE (%PESO) | MG-507 | MAXIMO 0,5 |

2. Itens de Aprovação

- 5,26,29,31,33,291,730,1308,2397

3. Principais Aplicações

- INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA EM GERAL.

PIZZAS PRÉ ASSADAS, PIZZAS CONGELADAS, MASSAS, BOLOS, VINHOS, SOPAS, GELÉIA, PRODUTOS LÁCTEOS .

4. Prazo de Validade

- DETERMINADA PELO FABRICANTE.

5. Natureza das Alterações

- EMISSÃO INICIAL.
- EM 12/03/02, SUBSTITUI A REVISÃO 00, ALTERA ITEM 4
- EM 23/07/03, SUBSTITUI REVISÃO 01, ALTERA MÉTODO DE TESTE.
- EM 12/08/03, SUBSTITUI REV 02, INCLUI SUBITEM 2.1 ITENS CONTROLADOS PELO LABORATÓRIO COSMOQUIMICA.
- EM 09/02/2010, SUBSTITUI REVISÃO 03, ALTERA A LOGOMARCA DA COSMOQUIMICA.
- EM 27/05/2011, SUBSTITUI REVISÃO 04, ALTERA MÉTODO DE TESTE REFERENTE AOS ITENS 1.2 (PUREZA) DE FCC, PARA ME 024; 1.3 (UMIDADE) DE FCC, PARA MG 507; 1.4 (RESÍDUO DE IGNIÇÃO) DE FCC, PARA MG 515; 1.5 (ARSÊNICO) DE FCC, PARA MG 501; 1.6 (METAIS PESADOS) DE FCC, PARA MG 502; 1.7 (IDENTIFICAÇÃO) DE FCC, PARA ME 024 E 1.8 (PONTO DE FUSÃO) DE FCC, PARA MG 524.
- EM 17/05/12 SUBSTITUI A REVISAO 05 E EXCLUI OS ITENS CONTROLADOS PELO LABORATORIO, CONFORME REVISAO TECNICA.
- EM 17/06/13 SUBSTITUI A REVISÃO 06 E ATUALIZA AS PRINCIPAIS APLICAÇÕES DO PRODUTO, CONFORME INSTRUÇÃO COMERCIAL.
- EM 04/02/2014 SUBSTITUI REVISÃO 07, REVISÃO DO LAYOUT.

EM-24

Os fornecedores/fabricantes, <u>deve</u>m enviar a cada entrega o certificado de análise con<u>stando</u>, data de fabricação, prazo de validade e número de lote. Essas informações devem constar também nas embalagens.





ESPECIFICAÇÃO DO MATERIAL

CÓDIGO: EM - 24 | REVISÃO: 9 | FOLHA: 002/002

ACIDO SORBICO PO ALIM

Elaborado por Verificado por Aprovado por Data
ALISSON MONTANINI LILIAN RAMOS ANDREIA TRIGO 27/10/1997

Fórmula molecular: C6H8O2 Peso molecular: 112,13 CÓPIA NÃO CONTROLADA

- EM 07/11/2016 SUBSTITUI REVISÃO 08, INCLUI ITENS DE APROCAÇÃO SALMONELA EM 25G DE ACODO COM A RDC 12 E CHUMBO (MG/KG) DE ACORDO COM O LAUDO DO FABRICANTE.