

	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA</b>	<b>Data:</b>	16/06/2025
	<b>ANTIOXIDANTE DE HAMBURGUER</b>	<b>Revisão:</b>	02
		<b>Página 1 de 1</b>	

## 1. DESCRIÇÃO

Promove a redução da oxidação, retardando o aparecimento do ranço e ainda promove a fixação da cor vermelha, auxilia na conservação dos produtos cárneos. Os benefícios de seu uso são a uniformização da coloração final do produto (resfriados ou congelados) e a maior estabilidade da cor e *flavor* após processamento

## 2. APLICAÇÃO

Aplicar junto aos ingredientes secos, antes ou durante a etapa de mistura para melhor homogeneização do produto.

## 3. DOSAGEM

Utilizar 1 kg para 100 kg de carne/massa.  
Consultar RDC Nº 778, DE 1º DE MARÇO DE 2023 e IN Nº 211, DE 1º DE MARÇO DE 2023.

## 4. COMPOSIÇÃO

Sal refinado sem iodo, açúcar refinado, estabilizante de cor e antioxidante INS 316, acidulante INS 330.  
NÃO CONTÉM GLUTÉN.

**NÃO CONSUMIR SEM ORIENTAÇÃO.**

## 5. TRANSGÊNICOS (OGM)

Contém ingrediente com matéria prima OGM.



## 6. ALERGÊNICOS

Soja e derivados (**Pode conter traços**)  
Conforme RDC Nº 727, DE 1º DE JULHO DE 2022

## 7. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Parâmetros	Especificações
Aspecto	Cristalino
Cor	Branco
Sabor	Característico
Odor	Característico

## 8. MATERIAIS MICROBIOLÓGICOS / MACRO E MICROSCÓPICOS

Parâmetros	Especificações
Coliformes a 45°C	5 x 10 <sup>2</sup> UFC/g
<i>Salmonella sp.</i>	Ausente em 25g
Fragmentos de insetos, parasitas e materiais estranhos	Ausente
Areia ou cinzas insolúveis em ácido	Máximo de 1,5%
Matérias microscópicas (ácaros)	Máximo de 5 na alíquota analisada

Conforme a RDC Nº 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022, N Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022.

## 10. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção: 100g (1 xícara de chá)		
	100 g	%VD*
Valor energético (kcal)	9	18
Carboidratos (g)	2	33
Açúcares totais (g)	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0
Proteínas (g)	0	0
Gorduras totais (g)	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0
Gorduras trans (g)	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0
Sódio (mg)	1043	43
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.		

Conforme a RDC Nº 429, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020 e IN Nº 75, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020.

## 11. INFORMAÇÕES ADICIONAIS

<b>Prazo de validade</b>	Mínimo 12 meses
<b>Embalagem</b>	Saco PP + PE leitoso 1kg
<b>Armazenamento</b>	Manter em local seco, arejado e ao abrigo da luz. Após aberto, manter hermeticamente fechado.