



ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

ANTIOXIDANTE DE HAMBURGUER

Data: 16/06/2025

Revisão: 02

Página 1 de 1

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 ² UFC/g |
| Salmonella sp. | 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, 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

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