

	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA</b>	<b>Data:</b>	12//06/2025
	<b>ACELERADOR TOTAL DE CURA</b>	<b>Revisão:</b>	1
		<b>Página 1 de 1</b>	

## 1. DESCRIÇÃO

Acelera o processo de cura e promove a redução da oxidação. Proporciona a fixação da cor e retarda o aparecimento do ranço, auxiliando na conservação dos produtos cárneos de forma a prolongar a cor e sabor característicos. Os benefícios de seu uso são a diminuição do tempo de cura, a uniformização da coloração final do produto e a maior estabilidade da cor e *flavor* após processamento.

## 2. APLICAÇÃO

Ideal para todos os produtos cárneos curados.

## 3. DOSAGEM

Utilizar 2,5g para 1 kg de massa/carne. Aplicar junto à salmoura, antes ou durante a etapa de mistura para melhor homogeneização do produto.

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

## 4. COMPOSIÇÃO

Açúcar refinado, sal refinado sem iodo, antioxidantes INS 316 e INS 330.

NÃO CONTÉM GLUTÉN.

**NÃO CONSUMIR SEM ORIENTAÇÃO.**

## 5. TRANSGÊNICOS

Contém ingrediente com matéria prima OGM.



## 6. ALERGÊNICOS

Não contém alergênicos

Conforme RDC Nº 727, DE 1º DE JULHO DE 2022

## 7. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Parâmetros	Especificações
Aspecto	Cristalino
Cor	Branco
Odor	Característico
Sabor	Característico

## 8. MATERIAIS MICROBIOLÓGICOS / MACRO E MICROSCÓPICOS

Parâmetros	Especificações
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.

## 9. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção: 100g (1 xícara de chá)		
	100 g	%VD*
Valor energético (kcal)	279	14
Carboidratos (g)	45	15
Açúcares totais (g)	0	0
Açúcares adicionados (g)	0	0
Proteínas (g)	0	0
Gorduras totais (g)	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0
Gorduras trans (g)	0	-
Fibras alimentares (g)	1	0
Sódio (mg)	7756,18	323
*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.

## 10. INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Prazo de validade	Mín. 36 meses		
<b>Embalagem</b>	Pote de PEAD 250g	Saco PP + PE leitoso 1kg	Saco PEBD leitoso 25kg
<b>Armazenamento</b>	Manter em local seco, arejado e ao abrigo da luz. Após aberto, manter hermeticamente fechado.		