

	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA</b>	<b>Data:</b>	03/07/2025
	<b>ANTIOXIDANTE DE MASSAS</b>	<b>Revisão:</b>	01
		<b>Página 1 de 1</b>	

## 1. DESCRIÇÃO

Produto especialmente desenvolvido para massas frescas. Evita a oxidação natural ocorrida pelo contato com o ar, luz e temperatura ("ranço") e também escurecimento de massas.

## 2. APLICAÇÃO

Ideal para massas de pastéis, macarrão, coxinhas congeladas e outras.

## 3. DOSAGEM

Consultar RDC Nº 778, DE 1º DE MARÇO DE 2023 e IN Nº 211, DE 1º DE MARÇO DE 2023.

## 4. COMPOSIÇÃO

Açúcar refinado, sal refinado sem iodo, antioxidantes INS 300, conservante INS 200 e antioxidante INS 330.

NÃO CONTÉM GLUTÉN.

**NÃO CONSUMIR SEM ORIENTAÇÃO.**

## 5. TRANSGÊNICOS (OGM)

Não contém ingredientes transgênicos

## 6. ALERGÊNICOS

Não contém.

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

## 7. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Parâmetros	Especificações
Aspectos	Pó
Cor	Branco
Odor	Característico
Sabor	Característico

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)		
	<b>100 g</b>	<b>%VD*</b>
Valor energético (kcal)	39	0
Carboidratos (g)	36	12
Açúcares totais (g)	0	
Açúcares adicionados (g)	26	52
Proteínas (g)	0	0
Gorduras totais (g)	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0
Gorduras trans (g)	0	**
Fibras alimentares (g)	0	0
Sódio (mg)	1835	91

\*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

<b>Prazo de validade</b>	Mínimo 24 meses
<b>Embalagem</b>	Saco PP + PE 300g
<b>Armazenamento</b>	Manter em local seco, arejado e ao abrigo da luz. Após aberto, manter hermeticamente fechado.

## 8. MATERIAIS MICROBIOLÓGICOS / MACRO E MICROSCÓPICOS

Parâmetros	Especificações
Coliformes a 45°C	Ausente
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