



ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

Data: 17/06/2025

COMPOSTO FRANGO

Revisão: 01

Página 1 de 1

1. DESCRIÇÃO

Promove sabor e aroma característicos de frango, evita a oxidação, mantendo a coloração original do produto. Aumenta a vida de prateleira do produto.

2. APLICAÇÃO

É um composto ideal para linguiças de frango, frango assado e cortes de frango.

3. DOSAGEM

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

4. COMPOSIÇÃO

Sal refinado não iodado, amido de milho, açúcar refinado, pimenta do reino, louro, orégano, salsa, pimenta calabresa, pimenta malagueta, alho em pó, maltodextrina, corante INS 102, INS 110, INS 124, antioxidante e estabilizante de cor INS 316, estabilizante de cor e conservante INS 250, estabilizante INS 451i, antioxidante INS 330, conservante INS 251.

NÃO CONTÉM GLUTÉN.

NÃO CONSUMIR SEM ORIENTAÇÃO.

5. TRANSGÊNICOS (OGM)

Possui ingrediente com matéria prima OGM



6. ALERGÊNICOS

Soja e derivados

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

7. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Parâmetros	Especificações
Aspecto	Pó
Cor	Creme
Sabor	Característico
Odor	Característico

8. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parâmetros	Especificações
Pureza	99,5

9. 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

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		
	100 g	%VD*
Valor energético (kcal)	6	0
Carboidratos (g)	2	0
Açúcares totais (g)	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0
Proteínas (g)	1	0
Gorduras totais (g)	1	0
Gorduras saturadas (g)	1	0
Gorduras trans (g)	0	0
Fibras alimentares (g)	1	0
Sódio (mg)	1301,01mg	54

*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	Pote de PEAD 250g	Saco PP + PE leitoso 1kg	Saco PEBD leitoso 25kg
Armazenamento	Manter em local seco, arejado e ao abrigo da luz. Após aberto, manter hermeticamente fechado.		