

	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA</b>	<b>Data:</b>	17/06/2025
	<b>COMPOSTO HAMBURGUER</b>	<b>Revisão:</b>	02
		<b>Página 1 de 1</b>	

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

## 1. DESCRIÇÃO

Promove sabor e aromas característicos a hambúrgueres tradicionais. Produto completo contendo emulsificantes, antioxidantes e conservantes. Aumenta a vida de prateleira do produto, contém condimentos e sal. Evita erros de pesagem na produção e padroniza o produto final.

## 2. APLICAÇÃO

Produto ideal para fabricação de hambúrguer.

## 3. DOSAGEM

Adicionar 40g para cada 1kg de massa carne.  
Consultar RDC Nº 778, DE 1º DE MARÇO DE 2023 e IN Nº 211, DE 1º DE MARÇO DE 2023.

## 4. COMPOSIÇÃO

Amido de milho, sal refinado não iodado, açúcar refinado, cebola, alho, pimenta malagueta e pimenta do reino, realçador de sabor INS 621, estabilizante INS 451i, antioxidante INS 316, corante INS 124.  
NÃO CONTÉM GLÚTEN.

**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. MATERIAIS MICROBIOLÓGICOS / MACRO E MICROSCÓPICOS

Parâmetros	Especificações
Coliformes a 45°C	Ausente
<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

## 9. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção: 100g (1 xícara de chá)		
	100 g	%VD*
Valor energético (kcal)	89	4
Carboidratos (g)	21	7
Açúcares totais (g)	6	
Açúcares adicionados (g)	5	11
Proteínas (g)	1	2
Gorduras totais (g)	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0
Gorduras trans (g)	0	0
Fibras alimentares (g)	1	4
Sódio (mg)	26743	1337
*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 12 meses	
<b>Embalagem</b>	Saco PP + PE 1kg	Saco PEBD leitoso 20kg
<b>Armazenamento</b>	Manter em local seco, arejado e ao abrigo da luz. Após aberto, manter hermeticamente fechado.	