



ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

Data: 17/06/2025

COMPOSTO HAMBURGUER FRANGO DEFUMADO

Revisão: 01

Página 1 de 1

1. DESCRIÇÃO

Promove sabor e aroma, evita a oxidação, auxilia na emulsificação dos derivados de frango, mantém e melhora a coloração do produto. Aumenta a vida de prateleira do produto através do processo de cura. É um composto ideal para hambúrgueres de frango, podendo também ser utilizado em linguiças de frango, frango assado e cortes de frango.

2. APLICAÇÃO

Produto ideal para fabricação de hambúrguer.

3. DOSAGEM

Adicionar 20g para cada 1kg de massa cárnea.
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, proteína vegetal hidrolisada, gordura vegetal, alho, louro, orégano, pimenta calabresa, pimenta malagueta, realçadores de sabor INS 621, INS 631, INS627, antioxidante INS 330, estabilizante INS 451i, antioxidante e estabilizador de cor INS 316, conservante INS 202.

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
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.

9. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
	100 g	%VD*
Valor energético (kcal)	12	1
Carboidratos (g)	3	1
Açúcares totais (g)	1	0
Açúcares adicionados (g)	1	0
Proteínas (g)	1	0
Gorduras totais (g)	0	-
Gorduras saturadas (g)	1	0
Gorduras trans (g)	677,3	28
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

Prazo de validade	Mínimo 12 meses
Embalagem	Saco PP + PE leitoso 500g
Armazenamento	Manter em local seco, arejado e ao abrigo da luz. Após aberto, manter hermeticamente fechado.