



ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

Data: 17/06/2025

COMPOSTO HAMBURGUER PICANHA

Revisão: 03

Página 1 de 1

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 cárnea.

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	5 x 10 ² UFC/g
Salmonella sp.	Ausente em 25g
Fragments 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)	88 kcal	4
Carboidratos (g)	21	7
Açúcares totais (g)	6	11
Açúcares adicionados (g)	6	
Proteínas (g)	1	1
Gorduras totais (g)	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0
Gorduras trans (g)	0	0
Fibras alimentares (g)	2	6
Sódio (mg)	22375	1119

*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 1kg	Saco PEBD leitoso 20kg
Armazenamento	Manter em local seco, arejado e ao abrigo da luz. Após aberto, manter hermeticamente fechado.	