

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Data:	15/07/2024
	CONSERVANTE AV	Revisão:	04
		Página 1 de 1	

1. DESCRIÇÃO

O conservante AV é específico para atuar como inibidor de crescimento microbiano de bactérias e fungos, em produtos alimentícios.

2. APLICAÇÃO

Conservante AV é ideal para a fabricação de molhos, conservas, suplementos, frutos do mar, bebidas e produtos à base de maionese.

3. DOSAGEM

Utilizar 3 a 5 gramas do conservante AV para cada 1kg de produto.

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, açúcar refinado, conservadores INS 202 e INS 211.

NÃO CONTÉM GLUTÉN.

NÃO CONSUMIR SEM ORIENTAÇÃO.

5. TRANSGÊNICOS (OGM)

Não contém ingredientes transgênicos.

6. ALERGÊNICOS

PODE CONTER SOJA.

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

7. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Parâmetros	Especificações
Aspecto	Pó com grânulos
Cor	Branco
Odor	Característico
Sabor	Característico

8.MATERIAIS MICROBIOLÓGICOS / MACRO E MICROSCÓPICOS

Parâmetros	Especificações
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 e 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)	133	7
Carboidratos (g)	33	11
Açúcares totais (g)	33	
Açúcares adicionados (g)	33	66
Proteínas (g)	0	0
Gorduras totais (g)	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0
Gorduras trans (g)	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0
Sódio (mg)	12877	644
*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	Pote PEAD de 250g	Saco PP + PE leitoso 1kg
Armazenamento	Manter em local seco, arejado e ao abrigo da luz.	