



## ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

### ÁCIDO SÓRBICO

Data: 13/06/2025

Revisão: 01

Página 1 de 1

## 1. DESCRIÇÃO

O ácido sórbico é um conservante seguro que inibe o desenvolvimento de bactérias patogênicas, previne o aumento de leveduras e mofos em alimentos, protege o frescor sem alterar o sabor e a coloração do produto e não tem efeitos em bactérias láticas.

## 2. APLICAÇÃO

Coberturas e xaropes, doces em pasta, geleias de frutas, massas frescas (umidade superior a 15%), anti-mofo líquido para panificação e confeitaria, produtos de confeitaria, recheios forneáveis, panificação, alguns tipos de produtos cárneos, refrescos prontos para beber, refrigerantes, sucos de frutas e produtos lácteos.

## 3. DOSAGEM

Consultar a RDC Nº 429, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020 e IN Nº 75, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020.

## 4. COMPOSIÇÃO

Ácido Sórbico.

NÃO CONTÉM GLUTÉN.

**NÃO UTILIZAR SEM ORIENTAÇÃO.**

## 5. TRANSGÊNICOS

Não contém ingredientes transgênicos

## 6. ALERGÊNICOS

Não contém alergênicos

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

## 7. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Parâmetros	Especificações
Aspecto	Cristalino
Cor	Branco
Odor	Característico
Sabor	Característico

## 8. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parâmetros	Especificações
Pureza	99% - 101%
Ponto de fusão	132 a 135°C
Umidade	Máx. 0,5%
Resíduo de Ignição	Máx. 0,2%
Metais pesados	Máx. 10 mg/kg
Arsênio	Máx. 3 mg/kg
Chumbo	Máx. 2 mg/kg

## 9. MATERIAIS MICROBIOLÓGICOS / MACRO E MICROSCÓPICOS

Parâmetros	Especificações
Coliformes	Ausente
Salmonella sp.	Ausente em 25g
Fragmentos de insetos, parasitas e materiais estranhos	Ausente
Areia ou cinzas insolúveis em ácido	Máximo de 1,5%
Matéria microscópicas (ácaros)	Máximo de 5 na alíquota analisada

## 10. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
	100 g	%VD*
Valor energético (kcal)	399	20
Carboidratos (g)	99,8	33
Açúcares totais (g)	0	-
Açúcares adicionados (g)	0	0
Proteínas (g)	0,5	0
Gorduras totais (g)	0,1	0
Gorduras saturadas (g)	0	0
Gorduras trans (g)	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0
Sódio (mg)	0,3	0

\*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

<b>Prazo de validade</b>	Prazo máximo de 24 meses.		
<b>Embalagem</b>	Pote PEAD de 200g	Saco PP + PE leitoso 1kg	Saco PEBD leitoso 25kg
<b>Armazenamento</b>	Manter em local seco, arejado e ao abrigo da luz. Após aberto, manter hermeticamente fechado.		