



## FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Data do  
documento:  
14/11/2022

## SAL DE PARRILLA

## Descrição de produto:

O sal de parrilla granulado original é muito usado nos churrascos argentinos e uruguaios. Sua principal diferença é a granulação menor que a do sal grosso. Sendo inclusive conhecido por muitos aqui no Brasil como sal entrefino. Possui menos irregularidades de um grão para o outro. Ele dissolve-se mais rapidamente o que possibilita melhor absorção na carne e facilidade na aplicação.

Uma das características diferenciais e vantajosas do sal de parrilla granulado original é a uniformidade dos grãos. Isso ajuda na aplicação e no processo de temperar a carne pois garante uma salga uniforme. Esse aspecto também acontece graças à melhor absorção que a carne tem desse sal. Os grãos menores facilitam essa reação. Ele é indicado para os cortes mais grossos porque evita que a carne resseque e perca muito líquido.

## Composição:

Cloreto de sódio, ferrocianeto de sódio.  
NÃO CONTÉM GLUTÊN.

## Aplicação:

Peças de carne mais grossas, bife de chorizo ou de ancho, pois evita que a carne perca muito líquido. Pode ser utilizado na carne antes de ir para a grelha e, também depois de pronta.

## Modo de uso:

Consultar legislação vigente.

## Informação de transgenia

Não contém ingrediente com matéria prima OGM.

## Registro:

Produto dispensado de registro conforme RDC 240/2018 ANVISA.

## CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE

## CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

ASPECTO	
Cor	Cristal
Odor	Branco
Sabor	Característico

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

PARÂMETRO	PADRÃO
NaCl bs	Mín. 99,12%
Iodo	15 a 45 mg/kg
Umidade	Máx. 0,20%
pH	6,0 – 8,5
Ferrocianeto de sódio	Máx. 5 mg/kg
Sulfato	Máx. 0,40%
Insolúveis	Máx. 0,10%
Cálcio	Máx. 0,10%
Magnésio	Máx. 0,10%
Cadmio	Máx. 0,50 mg/kg
Arsênio	Máx. 0,50 mg/kg
Chumbo	Máx. 2,00 mg/kg
Cobre	Máx. 0,50 mg/kg

## MATERIAIS MACRO E MICROSCÓPICOS

PARÂMETRO	PADRÃO
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

De acordo com a RDC nº 12 e RDC nº 14 de 02/01/2001

## DECLARAÇÃO DE ALERGÊNICOS

Ingrediente alergênico	Não há presença
Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas	Não contém

Adicel Indústria e Comércio LTDA

Rua Boaventura. 1960. Liberdade | Belo Horizonte | MG

CEP 31 270 310 | Tel.: (31) 3425 3999



## FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Data do  
documento:  
14/11/2022

## SAL DE PARRILLA

Crustáceos e derivados	Não contém
Ovos e derivados	Não contém
Peixes e derivados	Não contém
Amendoim e derivados	Não contém
Soja e derivados	Não contém
Leite e derivados	Não contém
Amêndoa ( <i>Prunus dulcis</i> , sin.: <i>Prunus amygdalus</i> , <i>Amygdalus communis</i> L.)	Não contém
Avelãs ( <i>Corylus</i> spp.)	Não contém
Castanha-de-caju ( <i>Anacardium occidentale</i> )	Não contém
Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> )	Não contém
Macadâmias ( <i>Macadamia</i> spp.)	Não contém
Nozes ( <i>Juglans</i> spp.)	Não contém
Pecãs ( <i>Carya</i> spp.)	Não contém
Pinoli ( <i>Pinus</i> spp.)	Não contém
Castanhas ( <i>Castanea</i> spp.)	Não contém
Látex natural	Não contém

Informação Nutricional		
Porção de 100g (1 xícara de chá)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	0g	0
Carboidratos totais (g)	0g	0
Açúcares totais (g)	0g	-
Açúcares adicionais (g)	0g	0
Proteínas (g)	0g	0
Gorduras totais(g)	0g	0
Gorduras saturadas(g)	0g	0
Gorduras trans(g)	0g	0
Fibra Alimentar (g)	0g	0
Sódio (mg)	39000 mg	1600
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção. (Conforme RDC Nº429 de 08/10/2020)		

## EMBALAGEM, VALIDADE, ARMAZENAMENTO.

Código interno do produto	001164	001162
Embalagem	Saco PP + PE 1kg	Saco PEBD leitoso 25kg
Prazo de validade	24 meses	
Armazenamento	Manter em local seco, arejado e ao abrigo da luz.	

Declaramos que os resultados de análises transcritas neste documento refletem fielmente as informações passadas pelo fabricante, as quais são confiáveis e damos fé.

Fracionado e distribuído por Adicel Indústria e Comércio Ltda.

Adicel Indústria e Comércio LTDA

Rua Boaventura. 1960. Liberdade | Belo Horizonte | MG

CEP 31 270 310 | Tel.: (31) 3425 3999