



## FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Data do  
documento:  
26/01/2023

## ÁCIDO ASCÓRBICO

Descrição de produto:	O Ácido ascórbico, também conhecido como Vitamina C, é produzido através da fermentação de substrato composto, basicamente, de sorbitol e milhocina, pela bactéria <i>Acetobacter suboxidans</i> . Pode ser utilizado como antioxidante, vitamina C, inibidor de escurecimento de frutas, melhorador de farinha e conservante da cor de carnes. Empregado nas indústrias alimentícias em produtos vitaminados, batatas e outros legumes e verduras cruas, descascadas e congeladas, alimentos minimamente processados, condimentos preparados, óleos e gorduras, polpa de frutas, refrescos em pó, refrigerantes, biscoitos, panificação, entre outros.
Composição:	Ácido Ascórbico. NÃO CONTÉM GLÚTEN. <b>NÃO UTILIZAR SEM ORIENTAÇÃO.</b>
Aplicação:	<i>Bebidas:</i> Exerce função antioxidante evitando alterações de odor e sabor indesejáveis ao produto. <i>Frutas e vegetais:</i> Usado para inibir reações enzimáticas que desenvolvem sabores e odores desagradáveis. <i>Frutos do mar:</i> Evitar a descoloração e desenvolvimento de sabor e odor desagradável. <i>Massas:</i> Influência nas características da massa, elasticidade e viscosidade, melhorando a estabilidade e retenção de gás, formando uma massa mais macia. <i>Pós para refrescos:</i> Atua como antioxidante, através da redução dos danos negativos causados por radicais livres, regenerando a Vitamina E. <i>Produtos cárneos:</i> Melhoria e retenção da coloração da carne em produtos curados. <i>Produtos lácteos:</i> Atua como antioxidante na regeneração da vitamina E.
Modo de uso:	Consultar legislação vigente.
Registro:	Produto dispensado de registro conforme RDC 240/2018 ANVISA.

## CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE

## CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

PARÂMETROS	ESPECIFICAÇÃO
Aspecto	Pó cristalino
Cor	Branco levemente amarelado
Sabor	Ácido
Odor	Característico

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

PARÂMETROS	ESPECIFICAÇÃO
Pureza (%)	99,0 – 100,5
Ponto de fusão (°C)	189 – 192
pH (solução aquosa a 5%)	2,1 – 2,6
Arsênico (mg/kg)	≤ 3,0
Chumbo (mg/kg)	≤ 2,0
Cobre (mg/kg)	≤ 5,0
Mercúrio (mg/kg)	≤ 1,0

## MATERIAIS MACRO E MICROSCÓPICOS

PARÂMETRO	PADRÃO
Coliformes a 45°C	Ausente em 10g
<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

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:  
26/01/2023

## ÁCIDO ASCÓRBICO

## DECLARAÇÃO DE ALERGÊNICOS

Ingrediente alergênico	Não há presença
Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas	Não contém
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	0 kcal	0
Carboidratos totais (g)	0 g	0
Açúcares totais (g)	0 g	
Açúcares adicionais (g)	0 g	0
Proteínas (g)	0 g	0
Gorduras totais(g)	0 g	0
Gorduras saturadas(g)	0 g	0
Gorduras trans(g)	0 g	0
Fibra Alimentar (g)	0 g	0
Sódio (mg)	0 mg	0

\* Percentual de valores diários fornecidos pela porção  
(Conforme RDC Nº 429 de 08/10/2020).

## EMBALAGEM, VALIDADE, ARMAZENAMENTO.

Código interno do produto	001128	000573	000906
Embalagem	Pote de PEAD 250g	Saco PP + PE leitoso 1kg	Saco PEBD leitoso 25kg
Prazo de validade	36 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