

	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA</b>	<b>Data:</b>	10/07/2024
	<b>CURAFIX</b>	<b>Revisão:</b>	01
		<b>Página 1 de 1</b>	

## 1. DESCRIÇÃO

Promove sabor e aromas característicos em embutidos. Evita a oxidação, auxilia na emulsificação dos derivados cárneos e mantém a coloração natural do produto. Não contém temperos e condimentos. Aumenta a vida de prateleira do produto através do processo de cura.

## 2. APLICAÇÃO

Produto ideal para fabricação de linguiças e embutidos que permite ao cliente acrescentar seu próprio tempero e condimentação.

## 3. DOSAGEM

Adicionar 40g de curafix para cada 1kg de massa carne.

## 4. COMPOSIÇÃO

Sal refinado não iodado, amido de milho, açúcar refinado, maltodextrina, conservantes INS 250 e INS 251, regulador de acidez INS 330, antioxidante INS 316, estabilizante INS 451i e corante INS 124. NÃO CONTÉM GLUTÉN.

**NÃO CONSUMIR SEM ORIENTAÇÃO.**

## 5. TRANSGÊNICOS (OGM)

Contém ingrediente com matéria prima OGM.



## 6. ALERGÊNICOS

Não contém alergênicos

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

## 7. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Parâmetros	Especificações
Aspecto	Pó
Cor	Rosado
Sabor	Característico
Odor	Característico

## 8. MATERIAIS MICROBIOLÓGICOS / MACRO E MICROSCÓPICOS

Parâmetros	Especificações
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, 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)	109	5
Carboidratos (g)	27	9
Açúcares totais (g)	3	
Açúcares adicionados (g)	3	5
Proteínas (g)	0	0
Gorduras totais (g)	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0
Gorduras trans (g)	0	0
Fibras alimentares (g)	0	1
Sódio (mg)	24378	1219
*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

<b>Prazo de validade</b>	Mínimo 12 meses
<b>Embalagem</b>	Saco PP + PE 1kg
<b>Armazenamento</b>	Manter em local seco, arejado e ao abrigo da luz. Após aberto, manter hermeticamente fechado.