

#### **ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA**

## **ANTIOXIDANTE BASS**

| Data:    | 12/11/2024 |
|----------|------------|
| Revisão: | 04         |

Página 1 de 1

#### 1. DESCRIÇÃO

O Antioxidante Bass foi desenvolvido para ser utilizado em produtos com altas concentrações de óleos e gorduras em sua composição. Auxilia no controle da oxidação natural que produtos gordurosos sofrem ao entrar em contato com altas e médias temperaturas e o oxigênio do ar. O Antioxidante bass também atua no retardo da deterioração, rancidez e descoloração decorrentes da auto-oxidação.

## 2. APLICAÇÃO

Pode ser usado para retardar a rancificação de linguiça de porco e carne seca congeladas. Também pode ser aplicado em biscoitos em geral, peles e derivados, cremes, recheios, coberturas, farofas, granolas e produtos com alta concentração de óleos e gorduras.

#### 3. DOSAGEM

Utilizar 3g para cada 1kg de gordura.

Consultar RDC № 778, DE 1° DE MARÇO DE 2023 e IN N° 211, DE 1° DE MARÇO DE 2023.

## 4. COMPOSIÇÃO

Sal refinado não iodado, amido de milho, antioxidantes INS 321 e INS 319.

NÃO CONTÉM GLUTÉN.
NÃO CONSUMIR SEM ORIENTAÇÃO.

#### 5. TRANSGÊNICOS (OGM)

Contém ingredientes transgênicos.

Amido de milho com milho geneticamente modificado dos gênes: Bacillus thuringiensis, Streptomyces viridochromogenes, Agrobacterium tumefaciens, Zea mays, Sphingobium herbicidorovans, S. maltophilia, Diabrotica firgifera, E. Coli, Dicossoma sp.,

#### 6. ALERGÊNICOS

PODE CONTER SOJA.

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

#### 7. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

| Parâmetros | Especificações |  |
|------------|----------------|--|
| Aspecto    | Pó             |  |
| Cor        | Branco         |  |
| Odor       | Característico |  |
| Sabor      | Característico |  |

# 8.MATERIAIS MICROBIOLÓGICOS / MACRO E MICROSCÓSPICOS

| Parâmetros             | Especificações            |
|------------------------|---------------------------|
| Coliformes a 45°C      | 5 x 10 <sup>2</sup> UFC/g |
| Salmonella sp.         | Ausente em 25g            |
| Fragmentos de insetos, | Ausente                   |
| parasitas e materiais  |                           |
| estranhos              |                           |
| Coliformes a 45°C      | 5 x 10 <sup>2</sup> UFC/g |
| Areia ou cinzas        | Máximo de 1,5%            |
| insolúveis em ácido    |                           |

Conforme a RDC N $^{\circ}$  623, DE 9 DE MARÇO DE 2022, N N $^{\circ}$  161, DE 1 $^{\circ}$  DE JULHO DE 2022.

#### 9. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL                                 |         |      |  |  |
|--|---------|------|--|--|
| Porção 100g (1 xícara de chá)                          |         |      |  |  |
|  | 100 g   | %VD* |  |  |
| Valor energético (kcal)                                | 70 kcal | 3    |  |  |
| Carboidratos (g)                                       | 17      | 6    |  |  |
| Açúcares totais (g)                                    | 0       |      |  |  |
| Açúcares adicionados (g)                               | 0       | 0    |  |  |
| 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)   | 27809   | 1390 |  |  |
| *Percentual de valores diários fornecidos pela porção. |         |      |  |  |

Conforme a RDC N $^{\circ}$  429, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020 e IN N $^{\circ}$  75, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020.

#### 10. INFORMAÇÕES ADICIONAIS

| Prazo de validade | Mínimo 12 meses                                   |              |  |
|-------------------|---|--------------|--|
| Embalagem         | Saco PE + PET                                     | Saco PEBD    |  |
|                   | metalizado 1kg                                    | leitoso 40kg |  |
| Armazenamento     | Manter em local seco, arejado e ao abrigo da luz. |              |  |
|                   | Após aberto, manter                               |              |  |
|                   | hermeticamente fechado                            |              |  |