

	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA</b>	<b>Data:</b>	31/08/2023
	<b>CONSERV PRO</b>	<b>Revisão:</b>	03
		<b>Página 1 de 1</b>	

## 1. DESCRIÇÃO

O conservante ConservPro é ideal inibir o crescimento de bactérias e fungos, em produtos alimentícios, além de possuir na fórmula vitamina C que é um potente antioxidante, auxiliando na fixação e conservação da cor. Ao utilizar o ConservPro você aliará duas funcionalidades (conservante e antioxidante).

## 2. APLICAÇÃO

Pode ser utilizado em massas frescas, coberturas, recheios, confeitos, doces em geral, sucos, chás, cachaças, pães, bolos, biscoitos e molhos.

## 3. DOSAGEM

Utilizar 5 gramas do ConservPro para cada kg de produto.

Para massas (frescas, de pastel, lasanha, macarrão e outras massas) e pães elaborados com farinha de trigo e recheios utilizar 6,3 g de ConservPro por 1 kg de massa.

Para doces de frutas, bolos, tortas, massa de confeitaria, creme de vegetal utilizar 8 g -12,5 g de ConservPro para cada 1 kg de massa.

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

## 4. COMPOSIÇÃO

Açúcar refinado, sal refinado, maltodextrina, antioxidante INS 300, conservador INS 202 e acidulante INS 330.

**NÃO CONTÉM GLUTÉN.**

## 5. TRANSGÊNICOS (OGM)

Não contém ingredientes transgênicos.

## 6. ALERGÊNICOS

PODE CONTER SOJA.

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

## 7. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Parâmetros	Especificações
Aspecto	Pó com grânulos
Odor	Característico
Cor	Branco
Odor	Característico
Sabor	Característico

## 9. MATERIAIS MICROBIOLÓGICOS / MACRO E MICROSCÓPICOS

Parâmetros	Especificações
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

Conforme a RDC Nº 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022, N Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022.

## 10. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 100g (1 xícara de chá)		
	100 g	%VD*
Valor energético (kcal)	169	8
Carboidratos (g)	42	14
Açúcares totais (g)	13	
Açúcares adicionados (g)	12	24
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)	7843	392
*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>	12 meses		
<b>Embalagem</b>	Saco PEBD LEITOSO 1kg	Pote 200G	Pote 60G
<b>Armazenamento</b>	Manter em local seco, arejado e ao abrigo da luz.		