

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Data:	07/10/2023
	AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE PICANHA	Revisão:	02
		Página 1 de 1	

1. DESCRIÇÃO

A composição cuidadosamente desenvolvida garante alta qualidade sensorial, aprimorando o perfil aromático dos alimentos. Ele eleva o sabor dos produtos, proporcionando o característico e desejado aroma de picanha, garantindo padronização e intensidade na experiência sensorial de cada produção.

2. APLICAÇÃO

Indicado para todos os tipos de embutidos, como bacon, linguiças, hambúrgueres, e produtos cárneos em geral, além de ser uma excelente opção para salgados.

3. DOSAGEM

A gosto de cliente.

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

4. COMPOSIÇÃO

Óleo de milho, água, sal e aroma idêntico ao natural de picanha.

NÃO CONTÉM GLUTÉN.

NÃO CONSUMIR SEM ORIENTAÇÃO.

5. TRANSGÊNICOS (OGM)

Não contém ingredientes transgênicos

6. ALERGÊNICOS

Não contém alergênicos

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

7. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Parâmetros	Especificações
Aspecto	Líquido
Cor	Castanho escuro a preto
Sabor	Característico
Odor	Característico

8. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parâmetros	Especificações
Solubilidade	Lipossolúvel
Densidade (g/mL)	1,10 - 1,20
Índice de refração	1,46 - 1,48

9. MATERIAIS MICROBIOLÓGICOS / MACRO E MICROSCÓPICOS

Parâmetros	Especificações
Salmonela em 25/g	Ausente
Escheria Coli/g	Máx.20
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)	354	18
Carboidratos (g)	1,0	0
Açúcares totais (g)	0,5	
Açúcares adicionados (g)	0,5	1
Proteínas (g)	1,2	2
Gorduras totais (g)	38,6	59
Gorduras saturadas (g)	5,9	29
Gorduras trans (g)	0,2	10
Fibras alimentares (g)	0,2	1
Sódio (mg)	4670	233
*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

Prazo de validade	Mínimo 12 meses
Embalagem	POTE 280S BRANCO
Armazenamento	Manter em local seco, arejado e ao abrigo da luz. Após aberto, manter hermeticamente fechado.