	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Data:	18/07/2023
	LIGAMIL	Revisão:	01
		Página 1 de 1	

1. DESCRIÇÃO

Promove uma emulsificação uniforme em produtos carnes, melhorando a textura e o corte.

2. APLICAÇÃO

Produto ideal para fabricação de linguiças, salsichas, embutidos e carnes em geral.

3. DOSAGEM


Adicionar 2,5g de Ligamil para cada 1kg de massa carne.

4. COMPOSIÇÃO

Amido de milho e estabilizante INS 451i.
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	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)	209	10
Carboidratos (g)	52	17
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)	5	0
*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	Saco PP + PE 250g
Armazenamento	Manter em local seco, arejado e ao abrigo da luz.