

	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA</b>	<b>Data:</b>	18/07/2024
	<b>ALGINATO DE SÓDIO</b>	<b>Revisão:</b>	01
		<b>Página 1 de 1</b>	

## 1. DESCRIÇÃO

Pó fino, de cor branca amarelada, praticamente inodoro e insípido; obtido a partir de alga marrom, do gênero Lessonia e Laminaria. O alginato de sódio é comumente utilizado na indústria de alimentos como estabilizante e espessante.

## 2. APLICAÇÃO

Melhorar a textura de produtos alimentícios como sorvetes, molhos, laticínios, pudins, sobremesas, sorvetes, achocolatados, molhos, sucos de frutas, geleias, entre outros.

## 3. DOSAGEM

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

## 4. COMPOSIÇÃO

Alginato de Sódio (E401)

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	Pó fino
Cor	Amarelado
Odor	Característico
Sabor	Característico

## 8. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parâmetros	Especificações
Concentração	Mín. 99,0%
pH (solução 1%)	6,0 – 8,0
Viscosidade (solução 1%)	600 – 700 cPs
Umidade	Máx. 15%
Metais pesados	Máx. 10 mg/kg
Chumbo	Máx. 2 mg/kg

## 9. MATERIAIS MICROBIOLÓGICOS / MACRO E MICROSCÓPICOS

Parâmetros	Especificações
<i>E.coli</i>	Máx. 10 ufc/g
<i>Salmonella spp.</i>	Ausência 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)	0	0
Carboidratos (g)	0	0
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)	10500	525
*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 24 meses		
Embalagem	Pote de PEAD 150g	Saco PP + PE 500g	Saco PEBD leitoso 25kg
Armazenamento	Manter em local seco, arejado e ao abrigo da luz.		