



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Data do
documento:
03/01/2022

ACELERADOR TOTAL DE CURA

Descrição de produto:	Acelera o processo de cura e promove a redução da oxidação. Proporciona a fixação da cor e retarda o aparecimento do ranço, auxiliando na conservação dos produtos cárneos de forma a prolongar a cor e sabor característicos. Os benefícios de seu uso são a diminuição do tempo de cura, a uniformização da coloração final do produto e a maior estabilidade da cor e <i>flavor</i> após processamento.
Composição:	Açúcar refinado, sal refinado sem iodo, antioxidantes INS 316 e INS 330. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONSUMIR SEM ORIENTAÇÃO.
Aplicação:	Ideal para todos os produtos cárneos curados.
Modo de uso:	Utilizar 2,5g para 1 kg de massa/carne. Aplicar junto à salmoura, antes ou durante a etapa de mistura para melhor homogeneização do produto.
Informação de transgenia	Contém ingrediente com matéria prima OGM.



CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE

ASPÉCTOS ORGANOLÉPTICOS

ASPECTO	
Cor	Cristalino
Odor	Branco
Sabor	Característico

ASPÉCTOS FÍSICO-QUÍMICOS

PARÂMETRO	PADRÃO
Pureza	99,5 – 100,5%
Água (por Karl Fisher)	≤0,5
Resíduo na ignição	≤0,5%
Oxalato	Teste de aprovação - não é produzida turbidez
Sulfato	Teste de aprovação - não é produzida turbidez
Arsênico (como As)	Não mais de 1 parte por milhão
Metais pesados (como Pb)	Não mais do que 5 partes por milhão

MATERIAIS MACRO E MICROSCÓPICOS

PARÂMETRO	PADRÃO
Coliformes a 45°C	5 x 10 ² UFC/g
<i>Salmonella sp.</i>	Ausente em 25g
Areia ou cinzas insolúveis em ácido	Máximo de 1,5%
Matérias microscópicas (ácaros)	Máximo de 5 na alíquota analisada

*De acordo com a RDC nº 12 e RDC nº 14 de 02/01/2001 e 28/03/2014

DECLARAÇÃO DE ALERGÊNICOS (De acordo com RDC nº26 de 02/07/2015).

Ingrediente alergênico	Presença
Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas	Não contém
Crustáceos e derivados	Não contém
Ovos e derivados	Não contém
Peixes e derivados	Não contém
Amendoim e derivados	Não contém
Soja e derivados	Pode conter
Leite e derivados	Não contém
Amêndoa (<i>Prunus dulcis</i> , sin.: <i>Prunus amygdalus</i> , <i>Amygdalus communis</i> L.)	Não contém
Avelãs (<i>Corylus spp.</i>)	Não contém
Castanha-de-caju (<i>Anacardium occidentale</i>)	Não contém

Adicel Indústria e Comércio LTDA

Rua Boaventura. 1960. Liberdade | Belo Horizonte | MG

CEP 31 270 310 | Tel.: (31) 3425 3999



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Data do
documento:
03/01/2022

ACELERADOR TOTAL DE CURA

Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará (<i>Bertholletia excelsa</i>)	Não contém
Macadâmias (<i>Macadamia spp.</i>)	Não contém
Nozes (<i>Juglans spp.</i>)	Não contém
Pecãs (<i>Carya spp.</i>)	Não contém
Pinoli (<i>Pinus spp.</i>)	Não contém
Castanhas (<i>Castanea spp.</i>)	Não contém
Látex natural	Não contém

Informações nutricionais		
Porção: 100 g (1 xícara de chá)		
Quantidade pro porção		VD%*
Valor energético	279 kcal ou 1168 kj	14
Carboidratos	45g	15
Açúcares totais	0g	0
Açúcares adicionados	0g	0
Proteínas	0g	0
Gorduras totais	0g	0
Gorduras saturadas	0g	0
Gorduras trans	0g	-
Fibra alimentar	1g	0
Sódio	7756,18mg	323
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.		

EMBALAGEM, VALIDADE, ARMAZENAMENTO

Código interno do produto	000615
Embalagem	Saco PP + PE leitoso 1kg
Prazo de validade	12 meses
Armazenamento	Manter em local seco, arejado e ao abrigo da luz.

Declaramos que os resultados de análises transcritas neste documento refletem fielmente os testes feitos pelo fabricante, as quais são confiáveis e damos fé.

Fabricado e distribuído por Adicel Indústria e Comércio Ltda.

Adicel Indústria e Comércio LTDA

Rua Boaventura. 1960. Liberdade | Belo Horizonte | MG

CEP 31 270 310 | Tel.: (31) 3425 3999