	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Data:	05/03/2025
	ANTIOXIDANTE BASS TRADICIONAL	Revisão:	05
		Página 1 de 3	

1. DESCRIÇÃO

O Antioxidante Bass foi desenvolvido para ser utilizado em produtos com altas concentrações de óleos e gorduras em sua composição. Auxilia no controle da oxidação natural que produtos gordurosos sofrem ao entrar em contato com altas e médias temperaturas e o oxigênio do ar. O Antioxidante bass também atua no retardo da deterioração, rancidez e descoloração decorrentes da auto-oxidação.

2. APLICAÇÃO

As aplicações do produto encontram-se detalhadas na página seguinte deste documento.

3. DOSAGEM

Consultar tabela ao fim do documento.

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

4. COMPOSIÇÃO

Sal refinado não iodado, amido de milho, antioxidantes INS 321 e INS 319.

NÃO CONTÉM GLUTÉN.

NÃO CONSUMIR SEM ORIENTAÇÃO.

5. TRANSGÊNICOS (OGM)

Contém ingredientes transgênicos.



Amido de milho com milho geneticamente modificado dos genes: *Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes*, *Agrobacterium tumefaciens*, *Zea mays*, *Sphingobium herbicidovorans*, *S. maltophilia*, *Diabrotica firgífera*, *E. Coli*, *Dicossoma sp.*,

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

8. MATERIAIS MICROBIOLÓGICOS / MACRO E MICROSCÓPICOS

Parâmetros	Especificações
Coliformes a 45°C	5 x 10 ² UFC/g
<i>Salmonella sp.</i>	Ausente em 25g
Fragmentos de insetos, parasitas e materiais estranhos	Ausente
Coliformes a 45°C	5 x 10 ² UFC/g
Areia ou cinzas insolúveis em ácido	Máximo de 1,5%

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

9. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 100g (1 xícara de chá)		
	100 g	%VD*
Valor energético (kcal)	70 kcal	3
Carboidratos (g)	17	6
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)	27809	1390
*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.

10. INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Prazo de validade	Mínimo 12 meses		
Embalagem	Pote de PEAD 250g	Saco PE + PET metalizado 1kg	Caixa + Saco PEBD leitoso 25kg
Armazenamento	Manter em local seco, arejado e ao abrigo da luz. Após aberto, manter hermeticamente fechado		

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA****Data:** 05/03/2025**ANTIOXIDANTE BASS TRADICIONAL****Revisão:** 05**Página 2 de 3**

TABELA DE APLICAÇÃO	
DOSAGEM	APLICAÇÕES
3g para cada quilo de gordura	<ul style="list-style-type: none">• Aperitivos à base de batatas, cereais, farinha ou amido (derivado de raízes e tubérculos, legumes e leguminosas): Batata chips, batata palha, snacks de milho, biscoito de polvilho.• Cereais matinais, para lanches ou outros, alimentos à base de cereais, frios ou quentes: Granola, barrinha de cereais, flocos de milho.• Margarinas e outras emulsões gordurosas não abrangidas por outras categorias: Margarina tradicional, creme vegetal.• Óleos de peixe e/ou outras gorduras de origem animal, incluindo óleos de alga.• Óleos e gorduras vegetais: Óleo de soja, milho, girassol, canola, algodão, óleo de coco, óleo de palma, manteiga de cacau• Sementes oleaginosas e nozes processadas, com cobertura ou não: Amêndoas, castanhas e nozes caramelizadas, pistache e amendoim.
1,5g para quilo de gordura	<ul style="list-style-type: none">• Alimentos com cacau para preparo de bebidas: Achocolatados em pó, cacau em pó solúvel.• Balas e caramelos• Bebidas não alcoólicas à base de soja: Leite de soja, iogurtes de soja.• Biscoitos e similares com ou sem recheio, com ou sem cobertura: Cookies, biscoitos recheados e biscoitos amanteigados.• Bolos, tortas, doces e massas de confeitaria, com fermento biológico ou fermentação natural, com ou sem recheio, com ou sem cobertura, prontos para o consumo ou semiprontos (inclui panetone e pan dulce): Panetone e chocotone, bolos caseiros, pães de mel fermentados.• Bolos, tortas, doces e massas de confeitaria, com fermento químico, com ou sem recheio, com ou sem cobertura, prontos para o consumo ou semiprontos: Brownies, bolos industrializados, cupcakes, muffins.• Coberturas e xaropes para produtos de panificação e biscoitos, para produtos de confeitaria, para sobremesas, para gelados comestíveis, para balas, para confeitos, para bombons, para chocolates e similares e para banhos de confeitaria• Confeitos

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Data:	05/03/2025
	ANTIOXIDANTE BASS TRADICIONAL	Revisão:	05
		Página 3 de 3	

	<ul style="list-style-type: none"> • Farinhas de trigo acondicionadas (farinha de trigo com adição de aditivos) • Gelados Comestíveis: Sorvetes, picolés, frozen yogurt. • Goma de mascar ou chiclete • Maionese • Massas alimentícias frescas • Massas alimentícias secas • Massas para pastéis e similares • Massas para pizza • Mistura para o preparo de bolos, tortas, doces e massas de confeitaria, com fermento químico, com ou sem recheio, com ou sem cobertura • Molhos desidratados • Molhos emulsionados (incluindo molhos à base de maionese): Molho tártaro, molho caesar. • Molhos não emulsionados: Molho de tomate, molho agri-doce. • Mostarda de mesa • Outras sobremesas (com ou sem gelatina, com ou sem amidos, com ou sem gelificantes) Pudim, mousse. • Outros bombons sem chocolate • Pães com fermento biológico • Pães com fermento químico • Recheios para produtos de panificação e biscoitos, para produtos de confeitaria, para sobremesas, para gelados comestíveis, para balas, para confeitados, para bombons, para chocolates e similares e para banhos de confeitaria • Sopas e caldos • Suplementos alimentares líquidos (inclusive suspensões, soluções, xaropes, emulsões e conteúdo líquido de cápsulas gelatinosas). • Suplementos alimentares sólidos e semisólidos (inclusive comprimidos, gomas, drágeas, tabletes, cápsulas, cápsulas gelatinosas, geis, cremes, pós, granulados, pastilhas e formas mastigáveis) • Torrones, marzipans, pasta de sementes comestíveis • Vegetais secos ou desidratados (incluindo cogumelos comestíveis)
--	--

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