



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Data do
documento:
08/05/2023

TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO

Descrição de produto:

O Tripolifosfato de sódio, também conhecido como trifosfato pentas sódico-STP, é um sal de grau alimentício apresentado na forma de pó cristalino branco de sabor e odor característico obtido a partir do ácido fosfórico. Aplicado na indústria alimentícia como sequestrante, regulador de acidez, emulsificante, estabilizante, fermento químico, antioxidante, umectante, antiaglutinante/antiumectante, melhorador de farinha, agente de firmeza, realçador de sabor, conservador, estabilizante de cor e espessante.

Composição:

Tripolifosfato de sódio anidro e Tripolifosfato de sódio hexahidratado.
NÃO CONTÉM GLUTÉN.
NÃO CONSUMIR SEM ORIENTAÇÃO.

Aplicação:

Aplicado na indústria de alimentos em produtos cárneos cozidos, conservas enlatadas, queijo fundido, queijo pasteurizado, requeijão, leite condensado, leite em pó, leites evaporados, revestimento externo de pescado congelado, sopas, caldos, produtos frescos, produtos secos, curados e ou maturados, creme vegetal, margarina, pós para o preparo de gelados comestíveis, cereais matinais, massa alimentícias secas instantâneas

Modo de uso:

Consultar legislação vigente

Informação de transgenia

Não contém ingrediente com matéria prima OGM.

Registro:

Produto dispensado de registro conforme RDC 240/2018 ANVISA.

CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE

ASPÉCTOS ORGANOLÉPTICOS

Aspecto	Pó
Cor	Branco
Odor	Característico
Sabor	Característico

ASPÉCTOS FÍSICO-QUÍMICOS

PARÂMETRO	PADRÃO
pH	9,5 – 10
Pureza	Mín. 93%
Pentóxido de difosforo (P ₂ O ₅)	Mín. 56%
Insolubilidade em água	Máx. 0,1%
Chumbo	Máx. 1 mg/kg
Arsênio	Máx. 3 mg/kg
Fluor	Máx. 10 mg/kg

MATERIAIS MACRO E MICROSCÓPICOS

PARÂMETRO	PADRÃO
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

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

Ingrediente alergênico	Não há 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	Não contém
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

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:
08/05/2023

TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO

Castanha-de-caju (<i>Anacardium occidentale</i>)	Não contém
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

Informação Nutricional		
Porção de 100g (1 xícara de chá)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético (kcal)	0 kcal	0
Carboidratos totais (g)	0 g	0
Açúcares totais (g)	0 g	0
Açúcares adicionais (g)	0 g	0
Proteínas (g)	0 g	0
Gorduras totais(g)	0 g	0
Gorduras saturadas(g)	0 g	0
Gorduras trans(g)	0 g	0
Fibra Alimentar (g)	0 g	0
Sódio (mg)	31250 mg	1563
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção (Conforme RDC Nº 429 de 08/10/2020).		

EMBALAGEM, VALIDADE, ARMAZENAMENTO.

Código interno do produto	001151	000581	000980
Embalagem	Pote de PEAD 250g	Saco PP + PE 1kg	Saco PEBD leitoso 25kg
Prazo de validade	24 meses		
Armazenamento	Manter em local seco, arejado e ao abrigo da luz.		

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

Fracionado 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