


| | | | |
|---|------------------------------|----------------------|------------|
|  | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA | Data: | 18/07/2023 |
| | ERITORBATO DE SÓDIO | Revisão: | 03 |
| | | Página 1 de 1 | |

1. DESCRIÇÃO

É o sal obtido a partir do ácido eritórbito, também conhecido como isoascorbato de sódio. Produto solúvel em água utilizado como agente antioxidante de grau alimentício.

2. APLICAÇÃO

Aplicado em produtos cárneos (embutidos e carnes processadas), frutas frescas, congeladas ou enlatadas, sucos e bebidas, vegetais frescos, congelados e enlatados, saladas, frutos do mar frescos ou congelados, 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

Eritorbato de sódio de grau alimentício.

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 cristalino |
| Cor | Branco |
| Odor | Característico |
| Sabor | Característico |

8. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

| Parâmetros | Especificações |
|--------------------|-----------------|
| Pureza | 98,0 – 100,5% |
| Rotação específica | +95,5 -- +98,0º |
| Perda por secagem | Máx. 0,25% |
| pH (sol. 5%) | 5,5 – 8,0 |
| Oxalato | Aprovado |
| Metais pesados | Máx. 10 mg/kg |
| Chumbo | Máx. 2 mg/kg |
| Arsênio | Máx. 3mg/kg |

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) | 0 | 0 |
| Carboidratos (g) | 0 | 0 |
| Açúcares totais (g) | 0 | 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) | 0 | 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 24 meses | | |
|-------------------|---|------------------|------------------------|
| Embalagem | Pote de PEAD 250g | Saco PP + PE 1kg | Saco PEBD leitoso 25kg |
| Armazenamento | Manter em local seco, arejado e ao abrigo da luz. | | |