

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

CONDIMENTO AROMA DE FUMAÇA EM PÓ

Data:	07/07/2023
Revisão:	05

Página 1 de 1

1. DESCRIÇÃO

Confere sabor e aroma de defumado em produtos alimentícios.

2. APLICAÇÃO

Ideal para ser utilizado em biscoitos diversos, torresmos e peles fritas, linguiças, hambúrguer, produtos cárneos em geral, salgados e outros.

3. DOSAGEM

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

4. COMPOSIÇÃO

Amido de milho, sal, proteína vegetal hidrolisada, gordura vegetal, aroma natural de fumaça, corante INS 150d, antiumectante INS 341iii e realçador de sabor INS 621.

NÃO CONTÉM GLUTÉN.

NÃO CONSUMIR SEM ORIENTAÇÃO.

5. TRANSGÊNICOS (OGM)

Contém ingredientes transgênicos.



6. ALERGÊNICOS

CONTÉM DERIVADOS DE SOJA.

Conforme RDC Nº 727, DE 1° DE JULHO DE 2022

7. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Parâmetros	Especificações	
Aspecto	Pó	
Cor	Marrom claro	
Odor	Característico	
Sabor	Característico	

8.MATERIAIS MICROBIOLÓGICOS / MACRO E MICROSCÓSPICOS

Parâmetros	Especificações
Coliformes a 45°C	Ausente
Salmonella sp.	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 1,5%

Conforme a RDC N $^{\circ}$ 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022, N N $^{\circ}$ 161, DE 1 $^{\circ}$ DE JULHO DE 2022.

9. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 100g (1 xícara de chá)	
	100 g	%VD*
Valor energético (kcal)	204	10
Carboidratos (g)	42	14
Açúcares totais (g)	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0
Proteínas (g)	8	17
Gorduras totais (g)	0	1
Gorduras saturadas (g)	0	1
Gorduras trans (g)	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0
Sódio (mg)	11289	564
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.		

Conforme a RDC N $^{\circ}$ 429, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020 e IN N $^{\circ}$ 75, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020.

10. INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Prazo de validade	Mínimo 12 meses
Embalagem	Saco PE + PET metalizado 500g
Armazenamento	Manter em local seco, arejado e ao abrigo da luz.