

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

ANTIOXIDANTE BASS CÁRNEOS

Data:	05/03/2025
Revisão:	01

Página 1 de 2

1. DESCRIÇÃO

O Antioxidante Bass foi especialmente desenvolvido para aplicação em produtos cárneos, proporcionando proteção contra a oxidação de gorduras e preservando a qualidade sensorial. Sua formulação auxilia no retardo da rancidez, prevenindo a deterioração e mantendo a cor, sabor e textura dos produtos por mais tempo. Além disso, seu uso é ideal para carnes processadas e embutidos, que estão sujeitos a temperaturas elevadas e exposição ao oxigênio, garantindo maior estabilidade e prolongamento da vida útil.

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 1° DE MARÇO DE 2023 e IN N° 211, DE 1° DE MARÇO DE 2023.

4. COMPOSIÇÃO

Sal refinado não iodado, antioxidantes INS 316 e INS 321.

NÃO CONTÉM GLUTÉN.
NÃO CONSUMIR SEM ORIENTAÇÃO.

5. TRANSGÊNICOS (OGM)

Não contém ingredientes transgênicos

6. ALERGÊNICOS

Não contém alergênicos. Conforme RDC Nº 727, DE 1° DE JULHO DE 2022

7. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Parâmetros	Especificações
Aspecto	Pó
Cor	Branco
Odor	Característico
Sabor	Característico

9.MATERIAIS MICROBIOLÓGICOS / MACRO E MICROSCÓSPICOS

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

Conforme a RDC N $^{\circ}$ 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022, N N $^{\circ}$ 161, DE 1 $^{\circ}$ 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	
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 for	rnecidos pela p	orção.

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

11. INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Prazo de validade	Mínimo 12 meses	
Embalagem	Saco PE + PET	Saco PEBD
	metalizado 1kg	leitoso 25kg
Armazenamento	Manter em local seco, arejado e	
	ao abrigo da luz.	



ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

ANTIOXIDANTE BASS CÁRNEOS

 Data:
 05/03/2025

 Revisão:
 01

Página 2 de 2

TABELA DE APLICAÇÃO	
DOSAGEM	APLICAÇÕES
1,5g para quilo de gordura ou por quilo de pele.	 Condimentos preparados: Molho inglês, tempero pronto para carnes, curry em pó, mostarda temperada, chimichurri Ovas e outros produtos à base de ovas: Caviar, ova de tainha salgada, ova de bacalhau defumada, tarama (pasta de ovas) Pescado e produtos de pescado defumados, secos ou dessecados e/ou salgados: Bacalhau seco e salgado, salmão defumado, peixe seco ao sol, carne de tubarão salgada Pescado e produtos de pescado marinados e escabechados, incluindo moluscos, crustáceos e equinodermos: Sardinha em escabeche, polvo marinado, mariscos em conserva, lula em escabeche Preparações culinárias industriais (congeladas ou não): Lasanha congelada, escondidinho de carne seca, strogonoff pronto, bobó de camarão congelado Produtos cárneos desidratados: Torresmo pururuca desidratado, carne seca, charque, carne de sol, jerked beef, beef jerky. Produtos cárneos processados industrializados cozidos: Presunto cozido, mortadela, peito de peru cozido, salsicha, linguiça cozida, fiambre, mortadela defumada, apresuntado, lombinho canadense, almôndegas cozidas.
⊦onte: RDC № 778, DE 1°	DE MARÇO DE 2023 e IN N° 211, DE 1° DE MARÇO DE 2023.