

# **ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA**

# **REALÇADOR DE SABOR**

 Data:
 09/04/2024

 Revisão:
 05

Página 1 de 1

### 1. DESCRIÇÃO

Realçadores de sabor é um mix de condimentos e especiarias, tecnologicamente balanceados, que combina com qualquer outro tempero e propicia um melhor desenvolvimento dos sabores presentes em produtos alimentícios salgados. O mesmo age diretamente nas papilas gustativas, tornando os alimentos mais saborosos e atrativos ao paladar do consumidor.

#### 2. APLICAÇÃO

Ideal para ser utilizado em churrascos, linguiças, hambúrguer, almôndegas, presuntos, sopas, molhos, caldos, recheios salgados, batata frita, saladas, entre outros.

#### 3. DOSAGEM

Utilizar 5g para cada 1kg de produto ou a gosto.

Consultar RDC N $^{\circ}$  778, DE 1 $^{\circ}$  DE MARÇO DE 2023 e IN N $^{\circ}$  211, DE 1 $^{\circ}$  DE MARÇO DE 2023.

#### 4. COMPOSIÇÃO

Sal refinado não iodado, açúcar refinado, proteína de soja em pó, extrato de levedura, ácido tânico, aromas ID naturais, alho em pó, proteína vegetal, gordura vegetal, realçadores de sabor INS 621, INS 627 e INS 631 e antiumectante INS 551.

NÃO CONTÉM GLUTÉN. CONTÉM AROMATIZANTE.

#### 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	Bege
Odor	Característico
Sabor	Característico

# 8.MATERIAIS MICROBIOLÓGICOS / MACRO E MICROSCÓSPICOS

Parâmetros	Especificações
Coliformes a 45°C	5 x 10 <sup>2</sup> UFC/g
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 5 na alíquota analisada

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			
Porções por embalagem: 200			
Porção: 5 g (1 colher de chá)			
	100 g	5 g	%VD*
Valor energético (kcal)	72	4	0
Carboidratos (g)	10	0	0
Açúcares totais (g)	8	1	
Açúcares adicionados (g)	7	1	1
Proteínas (g)	8	1	1
Gorduras totais (g)	0	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1	0	0
Sódio (mg)	24602	1230	62
*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	
	1kg	
Armazenamento	Manter em local seco,	
	arejado e ao abrigo da luz.	