

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Data:	05/04/2024
	CONDIMENTO CORTE BOVINO	Revisão:	02
		Página 1 de 1	

1. DESCRIÇÃO

O Condimento Composto Cortes Bovinos contém estabilizante, antioxidante, especiarias e sal que realçam o sabor e aroma característicos da carne bovina. Auxilia na redução de custo, melhora a textura e suculência da carne, e eleva a qualidade do produto final.

2. APLICAÇÃO

Ideal para ser utilizado em todos os tipos de cortes bovinos.

3. DOSAGEM

Adicionar 30 gramas do condimento composto cortes bovinos para cada 1 kg de massa cárnea.

4. COMPOSIÇÃO

Sal refinado não iodado, alho, cebola, proteína de soja em pó, salsa, louro, pimenta malagueta, proteína vegetal hidrolisada, gordura vegetal, farinha de milho, óleo de soja e corante natural de urucum, realçador de sabor INS 621, antioxidante e estabilizante de cor INS 316, antiumectante INS 341iii, estabilizante INS 451i.

NÃO CONTÉM GLUTÉN.

NÃO CONSUMIR SEM ORIENTAÇÃO.

5. TRANSGÊNICOS (OGM)

Possui ingrediente com matéria prima OGM.



6. ALERGÊNICOS

CONTÉM SOJA.

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

7. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Parâmetros	Especificações
Aspecto	Pó
Cor	Creme
Sabor	Característico
Odor	Característico

9. MATERIAIS MICROBIOLÓGICOS / MACRO E MICROSCÓPICOS

Parâmetros	Especificações
Salmonela em 25/g	Ausente
Escheria Coli/g	Máx.20
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)	89	4
Carboidratos (g)	15	5
Açúcares totais (g)	1	
Açúcares adicionados (g)	0	0
Proteínas (g)	6	13
Gorduras totais (g)	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0
Gorduras trans (g)	0	0
Fibras alimentares (g)	4	14
Sódio (mg)	27954	1398
*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 12 meses
Embalagem	Saco PP + PE leitoso 1kg
Armazenamento	Manter em local seco, arejado e ao abrigo da luz. Após aberto, manter hermeticamente fechado.