

	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA</b>	<b>Data:</b>	18/07/2023
	<b>FIXAMIL</b>	<b>Revisão:</b>	01
		<b>Página 1 de 1</b>	

## 1. DESCRIÇÃO

Previne a oxidação de carnes e mantém a cor característica do produto.

## 2. APLICAÇÃO

Produto ideal para fabricação de linguças, salsichas, embutidos e carnes em geral.

## 3. DOSAGEM

Adicionar 250g de Fixamil para cada 100kg de massa cárnea.

## 4. COMPOSIÇÃO

Sal refinado não iodado, açúcar refinado, amido de milho, acidulante INS 330 e antiemectante INS 341iii. NÃO CONTÉM GLUTÉN.

**NÃO CONSUMIR SEM ORIENTAÇÃO.**

## 5. TRANSGÊNICOS (OGM)

Contém ingrediente com matéria prima OGM.



## 6. ALERGÊNICOS

Não contém alergênicos

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

## 7. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Parâmetros	Especificações
Aspecto	Pó
Cor	Branco
Odor	Característico
Sabor	Característico

## 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)	241	12
Carboidratos (g)	60	20
Açúcares totais (g)	28	
Açúcares adicionados (g)	28	56
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)	10299	515
*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

<b>Prazo de validade</b>	Mínimo 12 meses
<b>Embalagem</b>	Saco PP + PE 250g
<b>Armazenamento</b>	Manter em local seco, arejado e ao abrigo da luz.