

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO**Revisão: 09  
Data de revisão: 03/10/2022  
Páginas: 01**3678 – Caldo de Costela Food Service RV****Descrição:****Registro no Ministério da Saúde:** Produto dispensado de registro conforme RDC nº 27 de 06/08/2010.**Lista de Ingredientes:** Sal (39%), Amido (22-27%), Açúcar (9-14%), Gordura Vegetal de Palma (5-10%), Salsa (1-3%), Realçadores de Sabor Glutamato Monossódico INS 621 (11-16%) e Inosinato Dissódico INS 631 (1-3%), Corantes Caramelo IV INS 150d (1-3%) e Natural de Urucum INS 160b (0,3-0,8%) e Aroma Idêntico ao Natural de Costela (1-3%).**Áreas de Aplicação:****Dosagem:** Conforme a formulação do cliente e legislação vigente.**Especificações Sensoriais e Físico Químicas**

Aspecto:	Pó
Cor:	Bege
Sabor / Odor:	Característicos
pH:	5 a 8
Umidade:	Máx. 6,0%

**Observação:** Pequenas alterações sensoriais no produto são aceitáveis devido ao uso de matérias primas naturais que sofrem variações de safra.**Especificações Microbiológicas**

<i>Salmonella:</i>	Ausente em 25g
<i>Escherichia coli:</i>	Máx. 10 UFC/g

**Especificações Macroscópicas e Microscópicas**

De acordo com legislação vigente.

**Segurança de alimentos / Informações Regulatórias**

De acordo com legislação vigente.

**Informações Nutricionais:**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 11 porções			
Porção: 100 g			
	100 g	100 g	%VD*
Valor energético (kcal)	235	235	12
Carboidratos totais (g)	44	44	15
Açúcares totais (g)	11,0	11,0	
Açúcares Adicionados (g)	11,0	11,0	22
Proteínas (g)	0,4	0,4	1
Gorduras totais (g)	6,7	6,7	10
Gorduras saturadas (g)	6,1	6,1	30
Gorduras trans (g)	0,0	0,0	0
Fibra alimentar (g)	0,8	0,8	3
Sódio (mg)	15884	15884	794

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção

**Embalagem:**

Embalagem primária laminada com 1,100 kg de produto e embalagem secundária de polietileno de alta densidade com 22 kg.

**Estocagem:**

Estocar ao abrigo da luz, em local seco e fresco.

**Validade:** 12 meses, quando seguidas as regras de estocagem. Após aberto, manter na embalagem original intacta devidamente lacrada.**Transporte:**

Caminhões baú ou cobertos de lona para proteger o produto das intempéries, em temperatura ambiente. O transporte deve estar limpo e sendo utilizado exclusivamente para produtos alimentícios. Evitar qualquer possibilidade de contaminação.

**Alergênicos:**

Alimentos alergênicos e derivados	Constituinte utilizada na produção do material fornecido		Potencial contato cruzado com o material fornecido	
	Sim	Não	Sim	Não
1. Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
2. Crustáceos	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
3. Ovos	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
4. Peixes	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
5. Amendoim	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
6. Soja e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Leite e derivados	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. Amêndoa	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
9. Avelã	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
10. Castanha de caju	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
11. Castanha do Brasil	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
12. Macadâmia	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
13. Nozes	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
14. Pecã	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
15. Pistache	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
16. Pinoli	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
17. Castanhas	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
18. Látex Natural	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Glúten e Lactose		Sim	Não
Contém Glúten?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Contém Lactose?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

**Obs:** Legislações vigentes evidenciadas em POP17-TAB01.CNPJ: 04.063.172/0001-65 – Avenida 86 A, 281, Jardim Parque Residencial – Rio Claro – SP – Tel: (19) 3522-7222 – [www.sbrfoods.com.br](http://www.sbrfoods.com.br)**TUDO PARA SEU AÇOUGUE!**  
TRIPAS, CONDIMENTOS, MÁQUINAS,  
ACEÇÓRIOS PARA FABRICAÇÃO DE  
EMBUTIDOS.**FRETE GRÁTIS** P/ VÁRIOS  
ESTADOS DO BRASIL**FALE COM A TRIPTEM**  
**(14) 3302-2180**

De Segunda a Sexta - 8h às 18h

[LOJA.TRIPTTEM.COM.BR](http://LOJA.TRIPTTEM.COM.BR)