

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO

Revisão: 05
Data de revisão: 17/10/2022
Páginas: 01

46 – Con Sabor C**Descrição:**

Registro no Ministério da Saúde: Produto dispensado de registro conforme RDC nº 27 de 06/08/2010.

Lista de Ingredientes: Sal (73,8%), Açúcar (4-9%), Proteína Vegetal Hidrolisada (4-9%) e Realçador de Sabor Glutamato Monossódico INS621 (17-23%).

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. 3%

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: 5 porções			
Porção: 100 g			
	100 g	100 g	%VD*
Valor energético (kcal)	76	76	4
Carboidratos totais (g)	18	18	6
Açúcares totais (g)	4,2	4,2	
Açúcares Adicionados (g)	4,2	4,2	8
Proteínas (g)	0,7	0,7	1
Gorduras totais (g)	0,1	0,1	0
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0,1	0,1	0
Sódio (mg)	31177	31177	1559

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção

Embalagem:

Embalagem primária laminada com 500 g de produto e embalagem secundária de polietileno de alta densidade com 25 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	☐	☒	☐	☒
2. Crustáceos	☐	☒	☐	☒
3. Ovos	☐	☒	☐	☒
4. Peixes	☐	☒	☐	☒
5. Amendoim	☐	☒	☐	☒
6. Soja e derivados	☒	☐	☐	☐
7. Leite e derivados	☐	☒	☒	☐
8. Amêndoa	☐	☒	☐	☒
9. Avelã	☐	☒	☐	☒
10. Castanha de caju	☐	☒	☐	☒
11. Castanha do Brasil	☐	☒	☐	☒
12. Macadâmia	☐	☒	☐	☒
13. Nozes	☐	☒	☐	☒
14. Pecã	☐	☒	☐	☒
15. Pistache	☐	☒	☐	☒
16. Pinoli	☐	☒	☐	☒
17. Castanhas	☐	☒	☐	☒
18. Látex Natural	☐	☒	☐	☒

Glúten e Lactose		Sim	Não
Contém Glúten?		☐	☒
Contém Lactose?		☐	☒

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

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.TRIPTEM.COM.BR

