


ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO		
Revisão: 09 Data de revisão: 29/11/2022 Páginas: 01	2730 – Conamix Linguíça Pernil Color CNT 320	

Descrição:

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

Lista de Ingredientes: Sal (61,4%), Açúcar (25,0-28,0%), Especiarias: Pimenta Vermelha (0,50-0,75%), Páprica Doce (0,4-0,7%), Pimenta Preta (0,4-0,7%) e Coentro (0,05-0,07%), Antioxidante Eritorbato de Sódio INS 316 (2,6-3,6%), Estabilizante Tripolifosfato de Sódio INS 451i (2,5-4,5%), Conservantes Nitrito de Sódio INS 250 (1,8%) e Nitrato de Sódio INS 251 (0,1%), Realçador de Sabor Glutamato Monossódico INS 621 (1,0-1,2%), Aromas Naturais (0,1-0,2%) e Corante Carmim de Cochonilha INS 120 (0,04%).

Áreas de Aplicação:

Dosagem: Conforme a formulação do cliente e legislação vigente.

Especificações Físico Químicas / Sensoriais

Aspecto:	Pó
Cor:	Rosado
pH (1%):	6,5 a 9,5
Umidade (%):	Máx. 3,0

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: 10.			
Porção: 100 g			
	100 g	100 g	%VD*
Valor energético (kcal)	132	132	7
Carboidratos (g)	32	32	11
Açúcares totais (g)	27,4	27,4	
Açúcares Adicionados (g)	27,4	27,4	55
Proteínas (g)	0,3	0,3	1
Gorduras totais (g)	0,2	0,2	0
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0,3	0,3	1
Sódio (mg)	25751	25751	1288

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção

Embalagem:

Embalagem primária laminada com 1,010 kg de produto e embalagem secundária de polietileno de alta densidade com 30,3 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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>
Contém Lactose?	<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

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