

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTORevisão: 09
Data de revisão: 18/10/2022
Páginas: 01**728 – Super Amaciante KK-500 SBR****Descrição:****Registro no Ministério da Saúde:** Produto dispensado de registro conforme RDC nº 27 de 06/08/2010.**Lista de Ingredientes:** Sal (86%), Papaína (1-5%), Estabilizante Polifosfato de Sódio INS 452i (10-16%) e Antioxidante Eritorbato de Sódio INS 316 (1-4%).**Áreas de Aplicação:****Dosagem:** Conforme a formulação do cliente e legislação vigente.**Especificações Sensoriais e Físico Químicas**

Aspecto:	Pó
Cor:	Creme
Sabor / Odor:	Característicos
pH:	7 a 10
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)	5	5	0
Carboidratos totais (g)	1	1	0
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares Adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	0	0	0
Gorduras totais (g)	0	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	36826	36826	1841

*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 30 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 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**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**