

Produto

Glutamato Monossódico

DESCRIÇÃO

O glutamato monossódico é o sal sódico do ácido glutâmico, um dos aminoácidos não essenciais mais abundantes que ocorrem na natureza, que é encontrado naturalmente em alimentos como tomate e cogumelos.

APLICAÇÃO

O glutamato monossódico é utilizado em alimentos com o objetivo de proporcionar o gosto umami, também chamado de quinto gosto básico, sendo classificado na legislação brasileira como realçador de sabor.

COMPOSIÇÃO

Glutamato Monossódico. NÃO CONTÉM GLÚTEN

PAÍS DE ORIGEM

China

Peso líquido:

25 kg

Peso bruto:

25,05 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 1g (0 1/4 colher(es) de chá)		
Quantidade por porção	% VD (*)	
Valor energético	0 kcal = 0 kJ	0%
Carboidratos	0 g	0%
Proteínas	0 g	0%
Gordura totais	0 g	0%
Gordura saturada	0 g	0%
Fibra alimentar	0 g	0%
Sódio	123 mg	5%

(*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

(**) VD não estabelecido

VALIDADE

24 meses da data de fabricação.

IDENTIFICAÇÃO

Em cada embalagem deverá conter as seguintes informações: nome do produto, data de fabricação, data de validade, lote e peso líquido.

TRANSPORTE

O produto deve ser transportado em veículo apropriado para transportar alimentos, abrigado de sol e chuva, limpos e secos, livres de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contaminação ao produto.

ARMAZENAMENTO

Armazenar em local limpo, seco e arejado, distante de produtos químicos e livres de sujeiras, insetos, pombos ou outros animais. Armazenado em pallets e separado por data de fabricação.

ANÁLISES

Limites Máximos de Contaminantes Inorgânicos em Alimentos - açúcares (RDC Nº 42, DE 29 DE AGOSTO DE 2013 - ANVISA)	
Arsênio	0,10 mg/kg
Chumbo	0,10 mg/kg

Aspecto Microbiológicas - coco ralado (RDC nº12 de 02 de janeiro de 2001- ANVISA)			
outros produtos para temperar (glutamato monossódico e similares), prontos para o consumo	Coliformes a 45°C/g	10	
	Salmonella sp/25g	Ausente	

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC Nº 14, DE 28 de março de 2014 - ANVISA)	
Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido
ácaros mortos	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias

"As informações obtidas acima são análises de empresas fabricantes, onde, não temos qualquer processo produtivo, apenas importação, armazenamento e distribuição."