



Blender DEFUMADOS BACON (Barriga, paleta, pernil, costela e papada)

Descrição: O BLENDER é composto de: BLENDER DEFUMADOS A à base de sal, condimentos, especiarias, estabilizante, açúcares e antioxidantes. BLENDER DEFUMADOS B à base de conservante, utilizados na elaboração de CORTES INJETADOS OU SALMOURADOS, que serão defumados (Barriga, Paleta, Pernil, Costela e Papada) destaca o sabor característico, estabilidade shelf-life, retenção de água, suculência e textura no produto final.

Blender Defumados A:

Sal Refinado (80,5%), Açúcar Refinado (15,5%), Estabilizante: Tripolifosfato de Sódio (INS 451i) (2%), Aroma de Pimenta (0,7%), Antioxidante: Isoascorbato de Sódio (INS 316) (0,35%) e Ácido cítrico (0,15%).

Blender Defumados B:

Sal Refinado (94%), Conservadores: Nitrito de Sódio (INS 250) (6%) e Nitrato de Sódio (INS 251) (2%).

Não contém Glúten / Contém Saborizante.

Alérgicos: Contém derivados de soja (De acordo com a RDC nº 26 – ANVISA 02/07/2015).

Características Físico/Químicas:	Padrão
Nitrito de Sódio:	Menor que 150 ppm no produto final.
Teor de fosfato:	Menor ou igual a 0,5%.
Características Microbiológicas:	
Contagem de Coliformes as 45°C – UFC/g	< 10
Pesquisa de <i>Salmonella sp</i> em 25g	Ausente
Características Sensorial:	
Aparência:	Em pó
Cor:	Amarelo claro a branco
Sabor e odor:	Característicos

Aplicação: O conjunto de BLENDER DEFUMADOS (A+B) é para a elaboração de 85 litros de salmoura para 600 kg de cortes suínos, injetando-se de 16% a 18% resultando um produto final de alta qualidade. A absorção de produtos salmourados é cerca de 8%, e em injetados de acordo com o RTIQ. A quebra do produto na defumação depende do processo de 5% a 10%



em estufa e 18% a 27% em fumeiro.

Uso: Conforme formulação do cliente.

Registro: M.S. Isento de registro conforme RDC 27 de 06 agosto de 2010. **Validade:** 180 dias

Armazenamento: Na embalagem original em ambiente seco e arejado. Evitar exposição a luz e a umidade. Fechar bem a embalagem após o uso.

Interna: Saco de polietileno devidamente identificado e adequado a conservação do produto. **Externa:** Saco de polietileno com etiqueta de identificação.