



Vida em Grãos Comércio de Produtos Alimentícios – Eireli

www.vidaemgraos.com.br

+55 11 3322- 9145

nutri@vidaemgraos.com.br

FICHA TÉCNICA – BICARBONATO DE SÓDIO

DENOMINAÇÃO DE VENDA

Bicarbonato de Sódio

DESCRIÇÃO

O bicarbonato de sódio é um pó cristalino branco. É estável em ar seco, mas decompõe-se lentamente no ar úmido

INDICAÇÕES DE USO DO ALIMENTO

Indicado para uso em alimentos. Classificado como aditivo alimentar. Não se conhece grupos vulneráveis ao produto. Produto não alergênico.

INGREDIENTES

Carbonato de sódio, dióxido de carbono e água.

IDENTIFICAÇÃO DE ORIGEM

Nacional

ESPECIFICAÇÕES:

• Sensoriais:

Aspecto do produto	Pó Fino
Cor	Característico
Odor	Característico
Sabor	Característico

• Análises Microbiológicas:

Bolores e Leveduras	<10 UFC/g
Listeria monocytogenes	Ausência em 25g

VALIDADE

12 meses (1 ano) a partir da data de fabricação ou conforme determinado pelo fabricante.

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS:

Os sais, especiarias, vinagres, ervas, chás e temperos são dispensados da tabela nutricional desde que não sejam adicionados de ingredientes que agreguem valor nutricional, conforme IN nº75, de 9 de Outubro de 2020 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

ALIMENTO - IMAGEM

Padrões Microbiológicos dos Alimentos (IN 161/2022).

INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA

Denominação de venda, ingredientes, peso líquido, identificação de origem, nome e endereço do importador (quando aplicável), informação nutricional (quando aplicável), presença de glúten e/ou alérgenos lote e validade.

ARMAZENAMENTO

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

TRANSPORTE

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



Imagem meramente ilustrativa.

Por se tratar de um produto natural o mesmo pode sofrer variação de coloração e/ou granulometria.

As Informações obtidas acima são de análises de empresas fabricantes.