

	FICHA TÉCNICA		Página: 1 de 3
	HT ADL 300 + M FARELO DE ARROZ		Código: 03 - FT
			Revisão N° 04
	Estabelecido em: 30/01/2012	Revisado em: 07/04/2014	

1. Designação : farelo de arroz branco desengordurado para uso como ingrediente em produtos cárneos processados.

2. Propriedades tecnológicas :

- ingrediente extensor com ótima capacidade de ligação e retenção de água;
- excelente estabilidade de emulsão e capacidade de gelatinização e dispersibilidade;
- substituto de gordura em diferentes produtos cárneos com ótimo rendimento;
- granulometria adequada para diferentes aplicações cárneas;
- possui excelente equilíbrio de proteína e carboidratos, sendo ideal no balanceamento de formulações para atender PIQ's de produtos cárneos.

3. Propriedades sensoriais e nutricionais :

- sabor neutro em produtos cozidos;
- sabor realçado em produtos aquecidos em alta temperatura (fritura ou grelha) pelo elevado teor de ácido glutâmico;
- não contém glúten.

4. Aplicações e recomendações de uso em produtos cárneos:

- produtos emulsionados embutidos cozidos, até 3%;
- produtos reestruturados (apresentado), até 2,5%;
- produtos reestruturados congelados (hambúrguer), até 2%;
- produtos empanados reestruturados, até 3%.

Composição centesimal aproximada:

Elaborado por:	Aprovado por:	Gerência Industrial:
Julio Cláudio Vergara CQ HT Nutri	Ana Paula M. Döring GQ HT Nutri	

	FICHA TÉCNICA		Página: 2 de 3
	HT ADL 300 + M FARELO DE ARROZ		Código: 03 - FT
			Revisão N° 04
	Estabelecido em: 30/01/2012	Revisado em: 07/04/2014	

Componentes	%
Umidade e voláteis	Máximo 8
Proteína bruta (b.s.)	Mínimo 17
Gordura	Máximo 1,5
Carboidratos	Aproximadamente 52
Amido	Máximo 30
Fibra	Aproximadamente 10
Matéria mineral	Máximo 12

5. Forma de utilização : o produto deve ser incorporado às formulações de acordo com as recomendações de uso de extensores gerais; deve ser adicionado de preferência após a adição de gelo e antes da adição de gordura. Quando possível recomenda-se a mistura com outros ingredientes para incorporação à massa na forma de batter.

6. Apresentação e embalagem: produto em pó, homogêneo, com baixa granulometria e cor creme com o tom voltado para branco.

Embalagem de polietileno de 25 kg.

7. Condições de armazenamento: conservar o produto ao abrigo da luz solar, mantendo bem fechado em local seco e fresco.

8. Informações adicionais:

HT ADL 300 + M é um ingrediente multifuncional com muitas vantagens em relação aos extensores convencionais pelos apelos saudáveis que poderão ser promovidos pela sua adição. É hipoalergênico e seu baixo teor de gordura combinado aos altos teores de fibra, carboidratos e proteína favorecem significativamente o valor nutricional final de produtos cárneos quando ocorre a substituição por ingredientes convencionais. É de fácil manipulação no processamento e interage muito bem com a água, gordura e diferentes matérias primas.

Elaborado por:	Aprovado por:	Gerência Industrial:
Julio Cláudio Vergara CQ HT Nutri	Ana Paula M. Döring GQ HT Nutri	

	FICHA TÉCNICA		Página: 3 de 3
	HT ADL 300 + M FARELO DE ARROZ		Código: 03 - FT
			Revisão N° 04
	Estabelecido em: 30/01/2012	Revisado em: 07/04/2014	

9. Prazo de validade: 1 ano após a data de produção.

10. Segurança alimentar: o ingrediente HT ADL 300 + M é obtido por processo de fabricação garantido pelo sistema HACCP e Boas Práticas de Fabricação com certificação da garantia da qualidade para aplicações em grau alimentício.

11. Suporte técnico : a empresa CLW Alimentos possui especialistas no desenvolvimento de formulações de produtos cárneos através de parcerias com Universidades e Centros de Pesquisas de referência para atender as necessidades técnicas das empresas do setor.

Elaborado por:	Aprovado por:	Gerência Industrial:
Julio Cláudio Vergara CQ HT Nutri	Ana Paula M. Döring GQ HT Nutri	