

 INGREDIENTES	FICHA TÉCNICA	Código: FT258
		Revisão: 05
		Aprovação: 23/03/2026
		CORANTE URUCUM C100

DESCRIÇÃO:	Solução oleosa de urucum base bixina e curcumina.
CÓDIGO:	W00455
USO PRETENDIDO:	Na coloração de diversos tipos de alimentos, conforme a legislação do alimento a ser fabricado.
É de responsabilidade de cada fabricante avaliar se a aplicação em seu produto final atende as legislações pertinentes.	
INGREDIENTES:	Óleo de soja geneticamente modificada (Agrobacterium Tumefaciens e/ou Bacillus Thuringiensis e antioxidante TBHQ (INS 319) com aditivo ácido cítrico (INS 330)), curcumina (INS 100(i)), extrato de urucum, base bixina (INS 160b(i)).
ALERGÊNICOS:	CONTÉM SOJA E SEUS DERIVADOS (De acordo com a RDC Nº 727, DE 1º DE JULHO DE 2022). NÃO CONTÉM GLÚTEN.
STATUS GMO:	Este produto contém óleo de soja derivado de organismo geneticamente modificado (OGM).
PROCEDÊNCIA:	Fabricação nacional.
EMBALAGEM:	Bombonas de PEAD contendo 18 kg.
ESTOCAGEM:	O produto deve ser estocado em local seco, ventilado e deve ser mantido dentro da embalagem original. Evitar exposição direta à luz.
VALIDADE:	12 meses a partir da data de fabricação seguindo as condições de estocagem.
MÉTODOS DE DISTRIBUIÇÃO	Deve ser feito em veículos que não transporte outros materiais odorantes e substâncias que possam contaminar o produto.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		
SENSORIAIS		
Parâmetro	Especificações	Referência
Aspecto	Líquido	-
Odor	Característico	-
Sabor	Característico	-
Cor	Castanho ao vermelho escuro	-

Especificações transcritas do fornecedor. Dados reportados no certificado de análise.

FÍSICO-QUÍMICAS		
Parâmetro	Especificações	Referência
Teor de Bixina (%)	0,40 – 0,60	-
Teor de Curcumina (%)	0,45 - 0,65	-
Solubilidade em água	Insolúvel	-

Especificações transcritas do fornecedor. Dados reportados no certificado de análise.

MICROSCÓPICAS E MACROSCÓPICAS		
Parâmetro	Especificações	Referência
Matérias estranhas indicativas de riscos à saúde humana	Ausente	RDC nº 623, de 09/03/2022
Matérias estranhas indicativas de falhas das Boas Práticas	Ausente	
Areia	Máximo de 1,5 %	
Ácaros Mortos	Máximo de 5	

Especificações transcritas do fornecedor. Análises realizadas anualmente (externa).

MICROBIOLÓGICAS		
Parâmetro	Especificações	Referência
<i>Salmonella sp</i>	Ausência em 25 g	RDC Nº 724, DE 1º DE JULHO DE 2022 - CAPÍTULO II, Art. 5º, §2º.
<i>E. Coli</i>	< 10 UFC/g	

Especificações transcritas do fornecedor. Análises realizadas anualmente (externa).

CONTAMINANTES		
Parâmetro	Especificações	Referência
Melamina (mg/ kg)*	< 2,5	*IN Nº 351, DE 18 DE MARÇO DE 2025. **IN Nº 160, DE 1º DE JULHO DE 2022.
Arsênio (mg/ kg)**	< 0,10	
Chumbo (mg/ kg)**	< 0,10	
Cobre (mg/ kg)**	< 0,1	
Aflatoxinas (B1 + B2 + G1 + G2) (µg / kg)**	< 20	
Ocratoxina A (µg / kg)**	< 30	

Especificações transcritas do fornecedor. Análises realizadas anualmente (externa).

	FICHA TÉCNICA	Código: FT258
		Revisão: 05
		Aprovação: 23/03/2026

CORANTE URUCUM C100

INFORMAÇÕES SOBRE ALERGÊNICOS

Alergênicos	Presente no Produto		Há risco de contato cruzado?	O risco de contato cruzado está sob controle?
	SIM	NÃO	SIM / NÃO	SIM / NÃO
Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas.		X	NÃO	
Crustáceos.		X	NÃO	
Ovos.		X	NÃO	
Peixes.		X	NÃO	
Amendoim.		X	NÃO	
Soja.	X			
Leite de todas as espécies de animais mamíferos.		X	NÃO	
Amêndoa (<i>Prunus dulcis</i> , sin.: <i>Prunus amygdalus</i> , <i>Amygdalus communis</i> L.).		X	NÃO	
Avelãs (<i>Corylus</i> spp.).		X	NÃO	
Castanha-de-caju (<i>Anacardium occidentale</i>).		X	NÃO	
Castanha-do-Brasil ou Castanha-do-Pará (<i>Bertholletia excelsa</i>).		X	NÃO	
Macadâmias (<i>Macadamia</i> spp.).		X	NÃO	
Nozes (<i>Juglans</i> spp.).		X	NÃO	
Pecãs (<i>Carya</i> spp.).		X	NÃO	
Pistaches (<i>Pistacia</i> spp).		X	NÃO	
Pinoli (<i>Pinus</i> spp.).		X	NÃO	
Castanhas (<i>Castanea</i> spp.).		X	NÃO	
Látex natural.		X	NÃO	

RDC nº 727 de 01/07/2022

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100 g
Valor energético (kcal)	887
Carboidratos totais (g)	0
Açúcares totais (g)	0
Açúcares adicionados (g)	0
Proteínas (g)	0
Gorduras totais (g)	95
Gorduras saturadas (g)	15
Gorduras trans (g)	0,5
Fibras alimentares (g)	0
Sódio (mg)	0

IN Nº 75, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

- Agite o produto antes de usar.
- Produtos de origem vegetal podem sofrer alterações sensoriais.
- Análises externas são realizadas por grupo de produtos.
- **Aplicação em Massas:** Para aplicação em massas, recomenda-se adicionar o corante em 30% da farinha inicialmente. Misture bem até obter uma coloração uniforme. Em seguida, adicione o restante da farinha e os outros ingredientes. Esta etapa ajuda a garantir uma dispersão homogênea do corante.
- Poderá ser utilizado em alimento com fase gordurosa proporcionando uma coloração amarelada. Use a quantidade necessária para atingir a coloração desejada e consulte a legislação pertinente.
- **ATENÇÃO:** A exposição prolongada à luz e a temperaturas elevadas, pode provocar a perda da concentração da cor do produto. Manter o frasco bem fechado para evitar ressecamento precoce do produto.
- Origem do produto: Vegetal e sintética.

WF INGREDIENTES DO BRASIL LTDA
Rua Azaléia, 45 - Jardim Eldorado, Palhoça - Grande Florianópolis/SC
CEP: 88.133-382 - Atendimento ao cliente: 48 3341 0877 wifaingredientes.com
fernanda@wifaingredientes.com contato@wifaingredientes.com


Fernanda Fidler
Resp. Técnica CRQ 13303416