


|   |                      |                              |
|---|----------------------|------------------------------|
|  | <b>FICHA TÉCNICA</b> | <b>Código:</b> FT549         |
|   |                      | <b>Revisão:</b> 02           |
|   |                      | <b>Aprovação:</b> 20/04/2026 |
| <b>OVO EM PÓ INTEGRAL</b>   |                      |                              |

**CÓDIGO:** W00435  
**APLICAÇÃO:** Bolos, biscoitos, massas, pães, pães de queijo, doces, empanados, tortas e em diversas receitas em substituição ao ovo in natura.  
**DOSAGEM:** Dosagem orientativa: conforme consolidado da legislação brasileira de aditivos alimentares – ANVISA e MAPA

É de responsabilidade de cada fabricante avaliar se a aplicação em seu produto final atende as legislações pertinentes.

**INGREDIENTES:** Ovo integral pasteurizado e desidratado.  
**ALERGÊNICOS:** **CONTÉM OVO.** (De acordo com a RDC nº 727 de 01/07/2022 da Anvisa)  
**NÃO CONTÉM GLÚTEN.**  
**STATUS GMO:** GMO Free, matérias-primas livres de organismos geneticamente modificados.  
**PROCEDÊNCIA:** Produção nacional.  
**EMBALAGEM:** Embalagem externa de papel kraft tripla camada com saco interno composto por PEBD mais nylon contendo 20 Kg. Para volumes menores, caixa com saco interno de polietileno.  
**ESTOCAGEM:** Conservar em ambiente seco e ventilado, à temperatura ambiente, ao abrigo da luz e calor.  
**VALIDADE:** Armazenado nas condições recomendadas, 12 meses a partir da data de fabricação.  
**MÉTODOS DE DISTRIBUIÇÃO:** Em caminhão fechado, limpo e isento de odores estranhos e contaminação. Não transportar junto com outros materiais que possam causar contaminação.

| <b>ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS</b>                                  |   |  |
|---|---|--|
| <b>ORGANOLÉPTICAS</b>   |   |  |
| Parâmetro   | Especificações  | Referência   |
| Aspecto   | Pó homogêneo  | -  |
| Odor / Sabor  | Característico  |  |
| Cor   | Amarelo característico  |  |
| <b>FÍSICO/QUÍMICAS</b>  |   |  |
| Parâmetro   | Especificações  | Referência   |
| pH  | 7,0 - 9,0   | Portaria nº 728. 26/12/2022.   |
| Sólidos totais (%)  | Mínimo de 96,0  |  |
| Proteína (N.6,25 ; %)   | Mínimo de 45,0  |  |
| *Cinzas (%)   | Máximo de 4,0   |  |
| Gorduras (%)  | Mínimo de 40,0  |  |
| Umidade (%)   | ≤ 5,0   | PORTARIA SDA/MAPA Nº 1.179, DE 5 DE SETEMBRO DE 2024.                                |
| <b>MICROBIOLÓGICAS</b>  |   |  |
| Parâmetro   | Especificações  | Referência   |
| Contagem padrão <sup>[1]</sup>                                  | Máx. 5 x 10 <sup>4</sup>  | <sup>[1]</sup> Portaria nº 728. 26/12/2022.<br><sup>[2]</sup> IN nº 161, 01/07/2022. |
| <i>Staphylococcus aureus</i> <sup>[1]</sup>                     | Ausência em 0,1 g   |  |
| Coliformes fecais <sup>[1]</sup>                                | Ausência em 1 g   |  |
| <i>Salmonella spp.</i> <sup>[1][2]</sup>                        | Ausência em 25 g  |  |
| Enterobacteriaceae <sup>[2]</sup>                               | Máx. 10 <sup>2</sup> UFC/g  |  |
| <b>OUTROS CONTAMINANTES</b>                                     |   |  |
| Parâmetro   | Especificações  | Referência   |
| *Arsênio  | Máx. 0,50 mg/kg   | IN nº 160, 01/07/2022.   |
| *Chumbo   | Máx. 0,10 mg/kg   |  |
| *Dioxinas (PCDD), Furanos (PCDF) e Bifenilas policloradas (PCB) | Máx. 5 pg/g<br><br><b>NOTAS:</b><br>LMT de 5,0 pg/g para soma de PCDD, PCDF e PCB.<br>LMT de 2,5 pg/g para soma de PCDD e PCDF.<br>LMT aplicável sobre o teor de gordura. |  |

\*Avaliado através do laudo do fabricante uma vez ao ano. Especificações transcritas do original do fabricante do produto.

**FICHA TÉCNICA**

Código: FT549

Revisão: 02

Aprovação: 20/04/2026

OVO EM PÓ INTEGRAL

**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

|                          | 100 g |
|--------------------------|-------|
| Valor energético (kcal)  | 558   |
| Carboidratos totais (g)  | 8,1   |
| Açúcares totais (g)      | 0     |
| Açúcares adicionados (g) | 0     |
| Proteínas (g)            | 46    |
| Gorduras totais (g)      | 38    |
| Gorduras saturadas (g)   | 15    |
| Gorduras trans (g)       | 0,2   |
| Fibras alimentares (g)   | 0     |
| Sódio (mg)               | 476   |

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