



# MANUAL DE FABRICAÇÃO



**BRC**  
ingredientes.

MANUAL DE PROPRIEDADE DA BRC INGREDIENTES. PROIBIDA A REPRODUÇÃO


# Índice

1. INTRODUÇÃO	4
2. ORIENTAÇÕES BÁSICAS PARA PRODUÇÃO	5
3. FUNÇÕES DOS ADITIVOS E CONDIMENTOS	6
4. BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO	7
5. CAUSAS E DEFEITOS DE FABRICAÇÃO	8
6. DEFUMAÇÃO	9
7. PRODUTOS BRC	10
MIX COMPLETO (Produtos MAIS)	10
CURA	10
FIX (Antioxidantes)	10
FOS (Estabilizantes)	10
CONDIMENTOS	11
LIGAS	11
FUMAÇAS LÍQUIDAS	11
INJETADOS	11
CORANTES	11
PRODUTOS EM PASTA	11
8. FORMULAÇÕES	12
HAMBÚRGUER ARTESANAL SABOR GRELHADO	12
HAMBÚRGUER BOVINO	13
ALMÔNDEGA	14
KIBE	15
APRESUNTADO	16
BACON – Salga Seca	17
ESPETINHO BOVINO	18
ESPETINHO DE FRANGO	19
ESPETINHO SUÍNO	20

MANUAL DE PROPRIEDADE DA BRC INGREDIENTES. PROIBIDA A REPRODUÇÃO



ESPETO KAFTA	21
SALAME ITALIANO	22
SALAME II	23
BIFE À ROLET/CARNES TEMPERADAS	24
CARNES INJETADAS CURADAS E DEFUMADAS	25
COPA TRADICIONAL (a seco)	26
FRANGO À PASSARINHO OU FRANGO ASSADO TEMPERADO (CONDIMENTO PASTA)	27
FRANGO À PASSARINHO OU FRANGO ASSADO TEMPERADO (CONDIMENTO PÓ)	28
CARNE SECA E JERKED BEEF	29
MIÚDOS SUÍNOS CLAREADOS, CURADOS E SALGADOS	30
TORRESMO À PURURUCA	31
FRANGO ASSADO DEFUMADO	32
LINGUIÇA CALABRESA DEFUMADA	33
LINGUIÇA CALABRESA FRESCA	34
LINGUIÇA DE FRANGO (sem corante)	35
LINGUIÇA DE FRANGO II (com corante)	36
LINGUIÇA PERNIL PURA	37
LINGUIÇA PERNIL PURA II	38
LINGUIÇA FRESCAL SUÍNA COM ERVAS FINAS (SUL)	39
LINGUIÇA COLONIAL DEFUMADA (SUL)	40
LINGUIÇA COLONIAL DEFUMADA MISTA (SUL)	41
LINGUIÇA MISTA	42
LINGUIÇA CASEIRA	43
LINGUIÇA TOSCANA	44
LINGUIÇA TOSCANA II	45
LINGUIÇA CUIABANA SUÍNA/BOVINA/FRANGO	46



## SABOR QUE MOVIMENTA A VIDA

- A BRC desenvolve e comercializa diversos produtos utilizados no segmento de carnes e embutidos, como mixes completos, condimentos, antioxidantes, estabilizantes, sais de cura, corantes, fumaças, pastas, ligas, entre tantos outros.
- Fundada em 2010, na cidade de Rio Claro, São Paulo, a BRC Ingredientes conta com uma equipe de profissionais com mais de 30 anos de experiência de mercado, pessoas que conhecem profundamente as necessidades e desafios deste segmento tão importante.
- A BRC investe forte em estrutura e tecnologia e tem uma fábrica de excelente nível, com modernos equipamentos e que atende a normas internacionais de segurança e boas práticas de fabricação de alimentos.

**CONTE COM AS NOSSAS SOLUÇÕES  
PARA CRESCERMOS JUNTOS. SEMPRE.**

(19) 3531-1290 | [brc@brcingredientes.com.br](mailto:brc@brcingredientes.com.br)



## ORIENTAÇÕES BÁSICAS PARA PRODUÇÃO

Para obter um produto final com qualidade desejada devem-se seguir algumas recomendações e observar alguns importantes pontos, que seguem abaixo:

- Utilizar matérias-primas cárneas de boa qualidade;
- Usar os condimentos e aditivos de acordo com a orientação do fabricante;
- Os equipamentos (moedor, misturador, embutidora) devem estar sempre limpos e higienizados adequadamente;
- A água empregada na fabricação deve ser sempre de boa qualidade;
- Nos produtos em geral, os discos de corte utilizados devem estar de acordo com a carne a ser moída. E sempre bem afiados. Especificamente para fabricação de linguiças frescas, a carne suína e toucinho devem ser moídas no disco 10 ou 12mm e as carnes bovinas, devem ser moídas em disco 5 ou 6mm;
- O tempo de mistura é de acordo com cada produto. Como exemplo, o tempo para linguiça frescal não deve ultrapassar 2 minutos, diferentemente para produtos que serão cozidos ou defumados, que podemos adotar um tempo maior. No caso de linguiças frescas, o tempo acima do recomendado faz com que a gordura se solte e assim possa prejudicar a cor do produto embutido;
- A temperatura da massa deve ficar entre 5°C e 8°C, para que os produtos químicos como (cura, fixador e estabilizante) possam ter melhor eficiência;
- Devemos deixar a massa descansar por no mínimo 6 horas, para que as reações químicas ocorram normalmente e satisfatoriamente;
- Para o embutimento, devem-se usar tripas, em geral (suínas, bovinas e ovinas) de boa procedência, fazer a lavagem das tripas para tirar o excesso de sal e embutir com pouca pressão na embutidora;
- Depois de embutida a massa, os produtos seguem ou para cozimento/defumação ou para resfriamento/congelamento no caso de linguiças frescas. O acondicionamento do produto final também deve ser bem observado. Como exemplo, no caso de linguiças frescas, devem ser embaladas em sacos plásticos e levadas para refrigeração e/ou congelamento.





## FUNÇÕES DOS ADITIVOS E CONDIMENTOS

### CONSERVANTE

É a cura, que age no desenvolvimento da cor vermelha da carne e na inibição do crescimento de algumas bactérias nocivas a saúde humana. O teor de Sal de Cura (Nitrito de Sódio e/ou Nitrato de Sódio) deve ser adicionado seguindo recomendação da legislação.

### FIXADOR

É o antioxidante, que reagindo com o sal de cura, realizam a cura da carne e estabilizam a cor vermelha característica do produto final.

### ESTABILIZANTE

É o fosfato, que favorece o poder de retenção de água, estabilizando a ligação entre água/proteína/gordura, e assim melhora a consistência e diminui as perdas durante o processamento.

### SAL

É um agente que ajuda a controlar o crescimento bacteriano e fundamental para o sabor. A quantidade de sal a ser adicionado depende do produto a ser fabricado. Existem pequenas diferenças no teor de sal total a ser adicionado, mas recomendamos usar entre 2,2 a 2,6 %.

### CONDIMENTOS

São misturas de sal, açúcar, especiarias e óleos essenciais que determinam o sabor característico aos diversos tipos de produtos.

### PROTEÍNAS

Podem ser proteínas de origem animal (colágeno, caseínas) ou de origem vegetal (proteína de soja). Têm as funções de ligantes, aumentando o rendimento da massa e também podem ajudar a equilibrar os custos.

**DE ACORDO COM O CÓDEX ALIMENTAR, EM NENHUM MOMENTO OS ADITIVOS DEVEM SER EMPREGADOS PARA DISSIMULAR UM TRATAMENTO ANTI-HIGIÊNICO DOS ALIMENTOS OU ENCOBRIR A EXISTÊNCIA DE MATÉRIAS-PRIMAS DE MÁ QUALIDADE.**

## BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

As boas práticas de fabricação têm importância relevante na qualidade do produto final.

Boas práticas de fabricação são um conjunto de medidas que devem ser adotadas pela indústria de alimentos, a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos alimentícios com o regulamento técnico de identidade.

Algumas ações e atitudes necessárias para uma boa fabricação:

- O ambiente deve estar sempre limpo e claro;
- As portas e janelas devem ser teladas para evitar a entrada de insetos;
- Os funcionários devem usar uniformes sempre limpos (jalecos, toucas, máscaras, botas);
- A água utilizada no processo deve ser de ótima qualidade;
- Os equipamentos, pisos e paredes devem ser higienizados diariamente;
- O uso de adornos (anéis, correntes, relógios, brincos etc.) não deve ser permitido;
- Os funcionários não devem comer, tossir, espirrar ou falar quando estiverem manipulando alimentos;
- Não fumar nas áreas de fabricação.



## CAUSAS E DEFEITOS DE FABRICAÇÃO

### ESCURECIMENTO

- Excesso de carne vermelha (carne bovina);
- Balanceamento químico errado (cura/fix);
- Temperatura das carnes muito baixa durante o processo;
- Matéria-prima carne de má qualidade.

### PERDA DE COR

- Muita gordura na massa;
- Pouca carne vermelha;
- Excesso de pressão na embutidora;
- Massa muito gelada;
- Utilização de água com alto teor de cloro.

### COLORAÇÃO ESVERDEADA

- Matérias-primas de má qualidade;
- Tripas contaminadas ou mal higienizadas;
- Erro no balanceamento químico.

### FALTA DE CONSISTÊNCIA

- Excesso de água na massa;
- Embutimento deficiente;
- Matéria-prima de má qualidade.

### PROBLEMAS COM SABOR

- Teor de sal e condimento inadequados;
- Matéria-prima carne velha ou contaminada;
- Tripa velha ou mal conservada;
- Toucinho ranço;
- Excesso de cura - pode resultar em sabor de ferrugem.

### TRIPA ESTOURADA

- Tripa normalmente lavada em excesso ou por muito tempo com ácido ou vinagre;
- Excesso de pressão na massa ao embutir.

Fale Conosco:  
(19) 3531-1290  
[brc@brcingredientes.com.br](mailto:brc@brcingredientes.com.br)





## DEFUMAÇÃO

A defumação é um processo largamente usado há tempos para a melhoria do cheiro, cor e sabor dos embutidos de carne, além de aumentar a sua vida útil para o consumo.

### TIPOS DE DEFUMAÇÃO

**Natural:** a partir da queima da madeira/lenha/serragem adequados usando o defumador/fumeiro.

**Artificial:** a partir do banho de imersão usando fumaça líquida natural, processo mais usado. Existem também fumaças líquidas para processos de aspersão em estufa ou banho em chuveiros.

### FIXAÇÃO DA FUMAÇA

- Existem diversos perfis/aromas/sabores/cores de fumaça líquida, alguns são muito intensos e se utilizados em excesso podem passar um sabor amargo ao produto;
- Uma circulação de ar adequada na estufa favorece uma defumação uniforme;
- Produtos com a superfície muito úmida e estufa com excesso de umidade dificultam a fixação da fumaça no produto, principalmente em cor e sabor.

### TEMPO PARA DEFUMAÇÃO

O tempo de defumação não é padrão e depende principalmente do tamanho e tipo de produto, pois quanto maior a peça, mais tempo o produto demorará a chegar ao ponto desejado:

Exemplos:

- Pernil tipo Tender - 12 horas
- Bacon/ Costelinha/ Salame - 6 horas
- Lombo/ Cupim - 8 horas
- Linguiças/ Calabresa/ Paio - 4 horas

### TEMPO DE COZIMENTO

Em caso das linguiças, após o preparo, são levadas ao defumador/fumeiro, as quais são submetidas ao calor, seco sem fumaça (chaminé aberta), por 1 ou 2 horas, a temperaturas de 40 a 45°C.

No processo de cozimento, a temperatura da estufa/fumeiro deve sempre iniciar em 60°C e assim temperatura deve ser aumentada gradativamente até atingir a temperatura desejada entre 80/85°C ou 85/90°C (depende do produto), depois será mantida até que o produto fique cozido. Utilizar um termômetro para medir a temperatura no centro do produto;

Produtos cárneos embutidos cozidos ou peças são considerados cozidos quando a temperatura interna atinge 70-72°C. Já produtos que contêm soja ou fécula de mandioca (amido de mandioca) quando atingem a temperatura interna de 72-74°C.

### ESTUFA / DEFUMADOR / FUMEIRO

Existem diversas câmaras, feitas de alvenaria ou chapas de aço, podendo ser citados, ainda, os defumadores artesanais feitos de manilha de cimento, tambor de 200 litros, alvenaria e outros materiais. Todo ambiente onde se consegue controlar a fumaça e a temperatura é considerado um defumador.

Os principais defumadores são construídos em chapa metálica ou alvenaria e são compostos pelas seguintes partes:

**Câmara:** local onde os produtos são pendurados, normalmente em varas ou ganchos próprios. Importante haver uma abertura/chaminé para poder ocorrer troca de calor e também a saída de umidade. Uma abertura para entrada de oxigênio e assim o fogo agir normalmente é necessário, bem como outra abertura para entrada de fumaça (em caso de defumação externa) e porta de carga e descarga de todos os produtos.

Utilizar um termômetro para controle da temperatura interna do defumador. Altura de 2 a 3 metros, largura de 1 metro, são medidas ideais para um processo adequado, mas depende muito de quantas camadas de produtos são pendurados, bem como o peso total de produto na vara. Existem alguns tipos de onde o calor pode ser gerado: lenha, gás, carvão, eletricidade ou vapor. O tipo e a adaptação vão depender da disponibilidade da fonte de calor. Para evitar que a gordura liberada dos produtos durante o cozimento não provoquem altas chamas, deve ser instalado uma chapa para proteção.

Para a defumação, a fumaça pode ser gerada partir de lenha, ideal o uso de madeiras secas de lei, duras, de alta densidade, descascadas e não resinosas (ex: jatobá, peroba rosa, angico preto, etc.). Madeiras moles, como pinus ou placas de compensados, devem ser evitadas.

A fumaça a ser alimentada no defumador pode partir de um recipiente removível ou fixo dentro do defumador, ou também pode ser feito do lado de fora. Nesse último caso a fumaça deve ser canalizada através de tubos, manilha ou também por adaptações, dependendo da instalação e do local do produto.

## PRODUTOS BRC

### MIX COMPLETO (PRODUTOS MAIS)

Os "Produtos Mais" são misturas completas

- contendo: Sal, Cura\*, Fix, Estabilizante, Condimentos e Corantes. Os produtos são:
- Master Toscana Mais / BR
- Master Linguiça LF Mais / BR
- Master Linguiça Frango Mais / BR
- Master Calabresa Mais / BR
- Master Presunto Mais / BR
- Master Churrasco Mais / BR\* (não contém cura e corante)
- Master Salame Mais / BR
- Master Hambúrguer Mais / BR \* (não contém cura e corante)
- Master Kafta Mais / BR \* (não contém cura e corante)
- Master Linguiça Cozida Mais / BR
- Master Linguiça Mistá Mais / BR

**Observação: todos os "Produtos Mais" devem ser adicionados a seco sobre a massa**

### CURA

- **Cura para Produtos Frescais**
- Master Cura 15 / (cura1)
- Master Cura SM 05 / BR (cura 1 concentrada)
- **Cura para Produtos Cozidos**
- Master Cura BF / BR (cura 2 concentrada)
- Master Cura C / BR (cura 2)

### FIX (ANTIOXIDANTES)

- **Antioxidantes para Produtos Frescais**
- Master Fix 15 / BR
- Master Fix 3 / BR
- Master Fix SM 05 / BR

- **Antioxidantes para Produtos Cozidos**
- Master Fix 25 / BR

### FOS (ESTABILIZANTES)

- **Fos para Produtos Frescais**
- Master Fos 615 / BR
- Master Fos G 3 / BR
- **Fos para Produtos Cozidos**
- Master Fos 250 / BR
- Master Fos 915 / BR

## CONDIMENTOS

- Master Condimento Toscana / BR ••
- Master Condimento LF 2011 / BR ••
- Master Condimento Calabresa / BR ••
- Master Condimento Salsicha / BR ••
- Master Condimento Frango Passarinho / BR ••
- Master Condimento Salame / BR ••
- Master Condimento Mortadela / BR ••
- Master Condimento Presunto / BR ••
- Master Condimento Linguiça Frango / BR ••
- Master Condimento Cambuí / BR ••
- Master Condimento Hambúrguer / BR ••
- Master Condimento Sabor 500 / BR ••

## LIGAS

- Master Liga AA / BR ••
- Master Liga AG / BR ••
- Master Liga PF / BR ••

## CARRAGENAS

- Carragenas para emulsão ••
- Carragenas para injeção ••

## FUMAÇA LÍQUIDAS

- Fumaças para Banho Externo** (bacon e linguiça defumadas)
- Master Smoke EX 1.1 / BR ••
- Master Fumaça Bacon Líquida / BR ••
- Master Smoke K / BR ••
- Master Smoke KPS / BR ••

## Fumaças para Massas

- Master Smoke Oil 200 / BR (Sabor Grelhado) ••
- Master Smoke AG 380 / BR (Sabor Defumado) ••

## INJETADOS

- Master Mix Injetados Carne Suína / BR ••
- Master Mix Injetados Carne Bovina / BR ••
- Master Mix Injetados Frango / BR ••

## CORANTES

- Master Coral / BR ••
- Master Color / BR ••
- Master Carmim 3% / BR ••

## PRODUTOS EM PASTA

- Master Cond. Frango / BR ••
- Master Alho / BR ••
- Master Cond. Pimenta Vermelha / BR ••
- Master Cond. Bife Role/ BR ••

## CONSERVANTES

- Mastermix Conserv LD / BR ••
- Mastermix Conserv LD PRO / BR ••
- Master FIX RA / BR ••





## FORMULAÇÕES

### HAMBÚRGUER ARTESANAL SABOR GRELHADO

<b>Matéria-prima</b>	<b>Quantidades</b>
Fraldinha Bovina	10kg
Água Gelada	250 ml

<b>Ingredientes</b>	<b>Quantidades</b>
Master Hamburguer Mais / BR	400 gramas
Master Smoke Oil 200 / BR	30 gramas



#### Etapas do Processo:

1. Usar a carne resfriada e a água gelada a uma temperatura menor ou igual a 5°C;
2. Pesar e cortar a carne bovina em pequenos pedaços, utilizando faca. Observação: manter a gordura das peças, pois auxilia no sabor do hambúrguer;
3. Adicionar a carne cortada e a água no misturador e misturar por 1 minuto;
4. Adicionar o Master Hamburguer Mais e o Master Oil 200 e misturar por até 4 minutos ou até a massa ficar homogênea e de boa liga;
5. Modelar o hambúrguer, embalar, etiquetar e congelar.

O prazo de validade para comercializar produtos resfriados sempre será menor que para produtos congelados. Segue sugestão para armazenagem de produto:

- a) Produto congelado: recomenda-se armazenar o produto em temperatura abaixo de -18°C.
- b) Produto resfriado: recomenda-se armazenar o produto em temperatura abaixo de 5°C.





# HAMBÚRGUER BOVINO



<b>Matéria-prima</b>	<b>Quantidades</b>
Retalho Bovino	8,5kg
Água Gelada	250 ml



<b>Ingredientes</b>	<b>Quantidades</b>
Master Hambúrguer Mais / BR	400 gramas
*PTS Granulada (hidratada)	1,5kg
Master Cond. Sabor / BR	50 gramas

\*OBS: Hidratação: Misturar 500 gramas de PTS Granulada em 1,5 litros de água, descansar por uma hora e retirar o excesso de água antes de utilizar.



## Etapas do Processo:

1. Usar a carne resfriada e a água gelada a uma temperatura menor ou igual a 5°C;
2. Pesar e moer a carne bovina e a proteína hidratada (disco 6 milímetros);
3. Adicionar a carne moída e a água no misturador e misturar por 1 minuto;
4. Adicionar o Master Hambúrguer Mais e o Master Cond. Sabor e misturar por até 3 minutos ou até a massa ficar homogênea e de boa liga;
5. Modelar o hambúrguer, embalar, etiquetar e congelar.

O prazo de validade para comercializar produtos resfriados sempre será menor que para produtos congelados. Segue sugestão para armazenagem de produto:

- a) Produto congelado: recomenda-se armazenar o produto em temperatura abaixo de -18°C.
- b) Produto resfriado: recomenda-se armazenar o produto em temperatura abaixo de 5°C.

## ALMÔNDEGA

### Matéria-prima Quantidades

Carne Bovina 8,5kg

Água Gelada 500 ml

### Ingredientes Quantidades

Master Almôndega Mais / BR 400 gramas

\*PTS Granulada (hidratada) 1,5kg

Master Cond. Sabor / BR 50 gramas

Master Cond. Alho / BR 50 gramas

\*OBS: Hidratação: Misturar 500 gramas de PTS Granulada em 1,5 litros de água, descansar por uma hora e retirar o excesso de água antes de utilizar.

### Etapas do Processo:

1. Usar a carne resfriada e a água gelada a uma temperatura menor ou igual a 5°C;
2. Pesar e moer a carne bovina e a proteína hidratada (disco 6 milímetros);
3. Adicionar a carne moída e a água no misturador e misturar por 1 minuto;
4. Adicionar o Master Almôndega Mais, o Master Cond. Sabor e o Master Alho e misturar por até 3 minutos ou até a massa ficar homogênea e de boa liga;
5. Modelar a almôndega, embalar, etiquetar e congelar.

O prazo de validade para comercializar produtos resfriados sempre será menor que para produtos congelados. Segue sugestão para armazenagem de produto:

- a) Produto congelado: recomenda-se armazenar o produto em temperatura abaixo de -18°C.
- b) Produto resfriado: recomenda-se armazenar o produto em temperatura abaixo de 5°C



## KIBE

**Matéria-prima Quantidades**  
Retalho / Dianteiro Bovino 5kg

**Ingredientes Quantidades**  
\*Trigo Hidratado 5kg  
Mastermix Kibe 02 / BR 200 gramas  
Sal refinado 100 gramas



\*OBS: Hidratação: Misturar 1,50kg de trigo moído seco em 4 litros de água, descansar por uma hora e retirar o excesso de água antes de utilizar.



### Etapas do Processo:

1. Usar a carne resfriada e a água gelada a uma temperatura menor ou igual a 5°C;
2. Pesar e moer a carne bovina e o trigo hidratado (disco 6 milímetros);
3. Adicionar os produtos moídos no misturador, o Master Mix Kibe 02 e misturar por 5 minutos ou até a massa ficar homogênea e de boa liga;
4. Modelar o kibe, embalar, etiquetar e congelar.

O prazo de validade para comercializar produtos resfriados sempre será menor que para produtos congelados. Segue sugestão para armazenagem de produto:

- a) Produto congelado: recomenda-se armazenar o produto em temperatura abaixo de -18°C.
- b) Produto resfriado: recomenda-se armazenar o produto em temperatura abaixo de 5°C.

## APRESUNTADO



<b>Matéria-prima</b>	<b>Quantidades</b>
Paleta Suína	15kg
Músculo Suíno	4kg
Água Gelada	8 L

<b>Ingredientes</b>	<b>Quantidades</b>
Fécula de Mandioca	500 gramas
Master Carragena / BR	150 gramas
Master Presunto Mais / BR	1kg **
Master Cond. Sabor / BR	250 gramas

\*Observação: Apenas como sugestão de método de controle de tempo de cozimento, sugere-se pesar as peças sem a forma e calcular 1h 20 minutos de cozimento a uma temperatura de 75°C a 80°C por quilograma de massa. Exemplo, 1kg de massa de apresuntado, representa 1h 20 min após a água atingir a temperatura de 75 a 80°C.

\*\*Sugestão de uso: Para atender a RDC n° 272/19 da ANVISA, os produtos deverão conter o máximo residual de 150 ppm em Nitrito de sódio ou 300 ppm em Nitrato de Sódio ou 150 ppm na soma de Nitrito e Nitrato de sódio. Caso o usuário utilize quantidade inicial superior ao estabelecido pela ANVISA, deverá garantir que o produto final (pronto para consumo) respeite os limites residuais estabelecidos pela ANVISA. Fonte: Instrução Normativa n°14/19.

### Etapas do Processo:



1. Usar a carne resfriada e a água gelada a uma temperatura menor ou igual a 5°C;
2. Pesar e moer a paleta/recorte suíno somente no pré-cortador (3 furos) e o músculo em disco 6mm;
3. Adicionar as carnes e a água no misturador e misturar por 1 minuto;
4. Adicionar o Master Presunto Mais e o Master Cond. Sabor e misturar por até 5 minutos no máximo;
5. Colocar a massa para curar em câmara refrigerada por 12 horas;
6. Após esse tempo, colocar a massa no misturador, adicionar a Master Carragena e misturar por 2 minutos;
7. Em seguida, adicionar a fécula e misturar por 8 minutos ou até que a mistura fique homogênea e de boa liga;
8. Embutir a massa em forma própria para apresuntado e levar para o tanque de cozimento;
9. \*Temperatura da água do tanque de cozimento a 80°C e realizar o cozimento das peças até atingir a temperatura interna de 72°C a 74°C; 10. Após o cozimento, resfriar em tanque de água fria, retirar e levar para câmara resfriada e deixar descansar por 12 horas; 11. Após o descanso, retirar o produto da forma própria, embalar e comercializar refrigerado na temperatura de 2°C a 5°C.





## BACON - SALGA SECA

Matéria-prima	Quantidades
Barriga/Paleta Suína	10kg

Ingredientes	Quantidades
Master Presunto Mais / BR	400 gramas **
Master Smoke EX 1.1 / BR	1 L*

\*\*Sugestão de uso: Para atender a RDC nº 272/19 da ANVISA, os produtos deverão conter o máximo residual de 150 ppm em Nitrito de sódio ou 300 ppm em Nitrato de Sódio ou 150 ppm na soma de Nitrito e Nitrato de sódio. Caso o usuário utilize quantidade inicial superior ao estabelecido pela ANVISA, deverá garantir que o produto final (pronto para consumo) respeite os limites residuais estabelecidos pela ANVISA. Fonte: Instrução Normativa nº14/19.

### Etapas do Processo:

1. Limpar a barriga retirando excesso de gordura, coágulo e mamilos;
2. Aplicar a seco o Master Presunto Mais, espalhando e esfregando por toda a barriga, sem necessidade de aplicar no couro;
3. Reservar as peças de barriga com o couro voltado para baixo, uma em cima da outra;
4. Cobrir as barrigas e armazenar sob temperatura de 5°C por 4 dias no mínimo para curar;
5. Após curar, lavar as peças de modo a remover todo excesso de sal que fica em cima da peça;
6. Diluir em um recipiente a parte 1 litro de Master Smoke EX 1.1 com mais 2 ou 3 litros de água. Quanto menos água colocar, mais forte e escura ficará sua peça;
7. Com essa solução de fumaça e água a parte, banhar as peças, por duas vezes, 2 minutos cada banho, virando sempre as peças no recipiente;
8. Retirar as peças da solução e deixar escorrer o excesso de fumaça;
9. Furar as barrigas em sua parte mais rígida, colocar as hastes e pendurar para cozimento;
10. Para cozimento e defumação seguir os passos abaixo:
  - 1 hora a 65°C (chaminé aberta)
  - 40 minutos a 70°C (chaminé aberta)
  - 40 minutos a 75°C (chaminé fechada)
  - Permanecer de 80°C a 85°C até atingir a temperatura interna de 72°C;
11. Seguindo a legislação, todos os produtos classificados como defumados necessitam receber fumaça natural no processo;
12. Embalar, etiquetar e armazenar em câmara de resfriamento para comercialização.



## ESPETINHO BOVINO

Matéria-prima	Quantidades
Carne Bovina	45kg
Água gelada	5 L

Ingredientes	Quantidades
Master Churrasco Carne Mais / BR	1kg
Master Cond. Sabor / BR	250 gramas

### Etapas do Processo:

1. Usar a carne resfriada e a água gelada a uma temperatura menor ou igual a 5°C;
2. Cortar as carnes em pedaços menores ideais para espeto;
3. Adicionar a carne e a água no misturador e misturar por 1 minuto;
4. Adicionar o Master Churrasco Carne Mais, o Master Cond. Sabor e misturar pelo tempo necessário do produto ficar homogêneo;
5. Deixar a carne já temperada descansando de 6 a 12h, em câmara fria, para absorção melhor de sabor;
6. Espetar a carne em palitos já úmidos para facilitar o espeto, embalar o produto, etiquetar, armazenar em câmara fria/congelamento e comercializar.

Observação: Dependendo do tipo de carne, em casos de serem mais duras, utilizar um amaciante para deixar a carne mais macia e assim melhorar a qualidade do produto final. É necessário observar o tempo de descanso das carnes com o uso de amaciante, pois pode causar excesso de maciez e deixar os pedaços esfarelando.

O prazo de validade para comercializar produtos resfriados sempre será menor, que para produtos congelados. Segue sugestão para armazenagem de produto:

- a) Produto congelado: recomenda-se armazenar o produto em temperatura abaixo de -18°C.
- b) Produto resfriado: recomenda-se armazenar o produto em temperatura abaixo de 5°C.



## ESPETINHO DE FRANGO

<b>Matéria-prima</b>	<b>Quantidades</b>
Carne Frango (peito)	45kg
Água gelada	5 L

---

<b>Ingredientes</b>	<b>Quantidades</b>
Master Churrasco Frango Mais / BR	1kg
Master Cond. Sabor / BR	250 gramas



### Etapas do Processo:

1. Usar a carne resfriada e a água gelada a uma temperatura menor ou igual a 5°C;
2. Cortar as carnes em pedaços menores ideais para espeto;
3. Adicionar a carne e a água no misturador e misturar por 1 minuto;
4. Adicionar o Master Churrasco Frango Mais, o Master Cond. Sabor e misturar pelo tempo necessário do produto ficar homogêneo;
5. Deixar a carne já temperada descansando de 6 a 12h em câmara fria, para absorção melhor de sabor;
6. Espetar a carne em palitos já úmidos para facilitar o espeto, embalar o produto, etiquetar, armazenar em câmara fria/congelamento e comercializar.

O prazo de validade para comercializar produtos resfriados sempre será menor, que para produtos congelados. Segue sugestão para armazenagem de produto:

- a) Produto congelado: recomenda-se armazenar o produto em temperatura abaixo de -18°C.
- b) Produto resfriado: recomenda-se armazenar o produto em temperatura abaixo de 5°C.





## ESPETINHO SUÍNO

<b>Matéria-prima</b>	<b>Quantidades</b>
Carne suína (lombo)	45kg
Água gelada	5 l

---

<b>Ingredientes</b>	<b>Quantidades</b>
Master Churrasco Lombo Mais / BR	1kg
Master Cond. Sabor / BR	250 gramas



### Etapas do Processo:

1. Usar a carne resfriada e a água gelada a uma temperatura menor ou igual a 5°C;
2. Cortar as carnes em pedaços menores ideais para espeto;
3. Adicionar a carne e a água no misturador e misturar por 1 minuto;
4. Adicionar o Master Churrasco Frango Mais, o Master Cond. Sabor e misturar pelo tempo necessário do produto ficar homogêneo;
5. Deixar a carne já temperada descansando de 6 a 12h em câmara fria, para absorção melhor de sabor;
6. Espetar a carne em palitos já úmidos para facilitar o espeto, embalar o produto, etiquetar, armazenar em câmara fria/congelamento e comercializar.

O prazo de validade para comercializar produtos resfriados sempre será menor, que para produtos congelados. Segue sugestão para armazenagem de produto:

- a) Produto congelado: recomenda-se armazenar o produto em temperatura abaixo de -18°C.
- b) Produto resfriado: recomenda-se armazenar o produto em temperatura abaixo de 5°C.





## ESPETO KAFTA

<b>Matéria-prima</b>	<b>Quantidades</b>
Retalho/Dianteiro Bovino	8,5kg

<b>Ingredientes</b>	<b>Quantidades</b>
Master Kafta Mais / BR	400 gramas
*PTS Granulada (hidratada)	1,5kg

\*OBS: Hidratação: Misturar 500 gramas de proteína texturizada de soja granulada em 1,5 litros de água, descansar por uma hora e retirar o excesso de água antes de utilizar.



### Etapas do Processo:

1. Usar a carne resfriada e a água gelada a uma temperatura menor ou igual a 5°C;
2. Pesar e moer a carne bovina e a proteína hidratada (disco 6 milímetros);
3. Adicionar a carne moída e a água no misturador e misturar por 1 minuto;
4. Adicionar o Master Kafta Mais e misturar por até 3 minutos ou até a massa ficar homogênea e de boa liga;
5. Modelar a kafta, embalar, etiquetar e congelar.

O prazo de validade para comercializar produtos resfriados sempre será menor, que para produtos congelados. Segue sugestão para armazenagem de produto:

- a) Produto congelado: recomenda-se armazenar o produto em temperatura abaixo de -18°C.
- b) Produto resfriado: recomenda-se armazenar o produto em temperatura abaixo de 5°C.



## SALAME ITALIANO

Matéria-prima	Quantidades
Carne Suína (pernil e paleta a 2°C)	7kg
Carne Bovina (dianteiro a 2°C)	1,5kg
Toucinho resfriado (de lombo 5°C)	1,5kg

Ingredientes	Quantidades
Master Salame Mais / BR	400 gramas**
Master Cond. Sabor/BR	50 gramas
Vinho Tinto Seco	100 ml

OBS: Para melhor resultado de sabor, cor e durabilidade, podem-se usar Culturas Starters para a massa e também pulverização de Mofo na superfície.

\*\*Sugestão de uso: Para atender a RDC n° 272/19 da ANVISA, os produtos deverão conter o máximo residual de 150 ppm em Nitrito de sódio ou 300 ppm em Nitrato de Sódio ou 150 ppm na soma de Nitrito e Nitrato de sódio. Caso o usuário utilize quantidade inicial superior ao estabelecido pela ANVISA, deverá garantir que o produto final (pronto para consumo) respeite os limites residuais estabelecidos pela ANVISA. Fonte: Instrução Normativa n°14/19.

### Etapas do Processo:

1. Usar as carnes resfriadas nas temperaturas acima descritas;
2. Pesar, moer as carnes e toucinho separadamente (carne suína e toucinho no disco 8 milímetros e carne bovina no disco 6 milímetros);
3. Adicionar somente as carnes moídas no misturador, um pouco de água para ajudar na mistura dos ingredientes, adicionar o Master Salame Mais, Master Cond. Sabor e o Vinho e misturar por até 3 minutos;
4. Adicionar o toucinho e misturar por 1 minuto ou até conseguir massa de boa liga. A temperatura final da massa não deve ultrapassar 4°C;
5. Após a mistura, embutir e amarrar em tripa artificial de salame, calibre 50 como sugestão;
6. Levar ao estaleiro em sala climatizada (temperatura de 18°C com 78% de umidade relativa do ar inicial), deixar curar por 30 dias;
7. Durante a cura, o salame desenvolverá uma camada de fungo de cor branca na superfície e somente após os 30 dias, essa camada poderá ser removida com um pano úmido ou água;
8. Após a limpeza e secagem da superfície, embalar, etiquetar e comercializar.



## SALAME II

Matéria-prima	Quantidades
Paleta Suína	17,5kg
Recorte Bovino	4kg
Toucinho	3,5kg

Ingredientes	Quantidades
Master Salame Mais / BR	1kg**
Master Cond. Sabor / BR	125 gramas

\*\*Sugestão de uso: Para atender a RDC n° 272/19 da ANVISA, os produtos deverão conter o máximo residual de 150 ppm em Nitrito de sódio ou 300 ppm em Nitrato de Sódio ou 150 ppm na soma de Nitrito e Nitrato de sódio. Caso o usuário utilize quantidade inicial superior ao estabelecido pela ANVISA, deverá garantir que o produto final (pronto para consumo) respeite os limites residuais estabelecidos pela ANVISA. Fonte: Instrução Normativa n°14/19.

### Etapas do Processo:

1. Usar a carne e água gelada a uma temperatura entre 0°C a 5°C;
2. Pesar, moer as carnes e toucinho separadamente (carne suína e toucinho no disco 8 milímetros e carne bovina no disco 6 milímetros);
3. Adicionar somente a carne moída no misturador, um pouco de água para ajudar na mistura dos ingredientes, adicionar o Master Salame Mais, Master Cond. Sabor e misturar por até 3 minutos;
4. Adicionar o Toucinho e misturar por 1 minuto ou até conseguir massa de boa liga. A temperatura final da massa não deve ultrapassar 4°C.
5. Após a mistura, embutir e amarrar em tripa artificial de salame, calibre 50 como sugestão;
6. Pendurar os salames em local reservado por até 12 horas, temperatura ambiente, ideal abaixo de 25°C para curar;
7. Após curar, levar as peças para cozimento em estufa, seguindo os passos abaixo:
  - 40 minutos a 65°C (chaminé aberta)
  - 40 minutos a 70°C (chaminé aberta)
  - 40 minutos a 75°C (chaminé fechada)
  - Permanecer de 80°C a 85°C até atingir a temperatura interna de 72°C;
8. Após o cozimento, realizar o choque térmico nas peças banhando com água fria duas vezes, com tempo de 2 minutos cada, para evitar quebra e enrugamento.
9. Esperar secar a superfície em câmara resfriada, embalar, etiquetar e comercializar.



## BIFE À ROLET/CARNES TEMPERADAS

Matéria-prima	Quantidades
Carne bovina/ Recorte Suíno	50kg
Água gelada	5 l

Ingredientes	Quantidades
Mastermix Carnes SB / BR	1kg

### Etapas do Processo:

1. Usar a carne e água gelada a uma temperatura entre 0°C a 5°C; 2. Dissolver o Mastermix Carnes SB na água para formar a salmoura;

#### a) Bife à Rolet:

- Para Bife à Rolet, pesar e cortar as carnes bovinas em bifés;
- Usar essa salmoura com o Mastermix Carnes SB e aplicar sobre a superfície dos bifés de uma forma homogênea, massageando para facilitar penetração do produto;
- Deixar descansar por no mínimo 3 horas para maior absorção do tempero;
- Para o recheio dos bifés, outros ingredientes como bacon, legumes, etc, podem ser adicionados a gosto em seu interior;
- Enrolar os bifés e prender com palitos, embalar, etiquetar e comercializar em refrigeração. Bife à Rolet está Pronto!

#### b) Carne suína (Recortes):

- Preparar as carnes, removendo excesso de gordura e glândulas, no caso de pernil, pode remover o osso;
- Usando uma injetora, injetar essa salmoura com Mastermix Carnes SB no interior das peças;
- Deixar descansar por no mínimo 3 horas para maior absorção do tempero;
- Sugere-se injetar 20% de salmoura sobre o peso da peça. Exemplo, a cada 1kg de carne, injetar 200 mL dessa salmoura;
- Após as carnes estarem injetadas, embalar a vácuo, etiquetar e comercializar em refrigeração/congelado.

O prazo de validade para comercializar produtos resfriados sempre será menor, que para produtos congelados. Segue sugestão para armazenagem de produto:

- a) Produto congelado: recomenda-se armazenar o produto em temperatura abaixo de -18°C.
- b) Produto resfriado: recomenda-se armazenar o produto em temperatura abaixo de 5°C.





# CARNES INJETADAS, CURADAS E DEFUMADAS

Matéria-prima	Quantidades
Recortes de Carne Suína ou Bovina (Pernil, Paleta, Lombo, Copa Cupim, Lagarto, Picanha, Costela, etc.)	25kg
Água gelada	5 L



Ingredientes	Quantidades
Master Presunto Mais / BR	1kg**
Master Cond. Sabor / BR	100 gramas
Master Smoke EX 1.1 / BR	1 L*

## Etapas do Processo:

1. Usar a carne e água gelada a uma temperatura entre 0°C a 5°C;
2. Pesar e limpar as carnes. Caso usar pernil, pode retirar o osso e deve-se manter o couro;
3. Dissolver o Master Presunto Mais e o Master Cond. Sabor em água para formar a salmoura;
4. Usando uma injetora, injetar essa salmoura no interior das peças;
5. Sugere-se injetar 20% de salmoura sobre o peso da peça. Exemplo, a cada 1kg de carne, injetar 200 ml dessa salmoura;
6. Deixar a carne injetada descansando em câmara refrigerada por 3 a 7 dias para curar. O tempo de cura pode variar de acordo com o tamanho da peça;
7. \* Diluir em um recipiente a parte 1 litro de Master Smoke EX 1.1 com mais 2 ou 3 litros de água. Quanto menos água colocar, mais forte e escura ficará sua peça;
8. Após curar, banhar as peças nessa solução de fumaça com água, por duas vezes, 1 minuto cada banho, virando sempre as peças no recipiente;
9. Retirar as peças da solução e deixar escorrer o excesso de fumaça;
10. Após essa defumação com fumaça líquida, levar as peças para cozimento em estufa, seguindo os passos abaixo:
  - 1 hora a 60°C (chaminé aberta)
  - 1 hora a 70°C (chaminé fechada)
  - Permanecer de 75°C a 85°C até atingir a temperatura interna de 72°C
11. Seguindo a legislação, todos os produtos classificados como defumados necessitam receber fumaça natural no processo;
12. Resfriar as peças em câmara resfriada, embalar, etiquetar e comercializar.

\*\*Sugestão de uso: Para atender a RDC nº 272/19 da ANVISA, os produtos deverão conter o máximo residual de 150 ppm em Nitrito de sódio ou 300 ppm em Nitrato de Sódio ou 150 ppm na soma de Nitrito e Nitrato de sódio. Caso o usuário utilize quantidade inicial superior ao estabelecido pela ANVISA, deverá garantir que o produto final (pronto para consumo) respeite os limites residuais estabelecidos pela ANVISA. Fonte: Instrução Normativa nº14/19.





## COPA TRADICIONAL (a seco)

**Matéria-prima** Quantidades  
Lombo/Sobrepaleta Suína 10kg

**Ingredientes** Quantidades  
Master Presunto Mais / BR 300 gramas\*\*  
(Uso a seco sobre a carne)

OBS: O tempero adicional para copa pode ser elaborado conforme região e à gosto.

### Etapas do Processo:

1. Usar a carne a uma temperatura entre 0°C a 5°C;
2. Pesas e limpar a carne;
3. Usar o Master Presunto Mais acima citado e esfregar nas peças de copa e colocar em caixas plásticas;
4. Deixar por 8 dias em câmara fria ou geladeira, coberta com plástico (bobina);
5. Fazer o tombamento (virando) das peças uma vez ao dia;
6. No final dos 8 dias, retirar as peças das caixas;
7. Embalar em tripa de colágeno apropriada ou em pele suína (peritônio), ou lâmina para copa;
8. Amarrar bem firme;
9. Deixar secar em sala arejada e se desejar um produto defumado, defumar como o processo de salame.

\*\*Sugestão de uso: Para atender a RDC nº 272/19 da ANVISA, os produtos deverão conter o máximo residual de 150 ppm em Nitrito de sódio ou 300 ppm em Nitrito de Sódio ou 150 ppm na soma de Nitrito e Nitrito de sódio. Caso o usuário utilize quantidade inicial superior ao estabelecido pela ANVISA, deverá garantir que o produto final (pronto para consumo) respeite os limites residuais estabelecidos pela ANVISA. Fonte: Instrução Normativa nº14/19.



# FRANGO À PASSARINHO OU FRANGO ASSADO TEMPERADO (CONDIMENTO PASTA)

<b>Matéria-prima</b>	<b>Quantidades</b>
Frango Inteiro ou Recortes	20kg
Água gelada	3 L

<b>Ingredientes</b>	<b>Quantidades</b>
Master Cond. Frango / BR (em pasta)	1kg



## Etapas do Processo:

1. Usar o frango e água gelada a uma temperatura entre 0°C a 5°C;
2. Pesar e limpar o frango ou os recortes à passarinho;
3. Misturar o Master Cond. Frango na água para ajudar a diluir o tempero e aplicar sobre a superfície da carne de uma forma homogênea, massageando para facilitar a penetração do tempero;
4. Deixar o frango descansando para maior absorção de tempero e sabor;
5. Após temperar, embalar, etiquetar e comercializar sob refrigeração.

O prazo de validade para comercializar produtos resfriados sempre será menor, que para produtos congelados. Segue sugestão para armazenagem de produto:

- a) Produto congelado: recomenda-se armazenar o produto em temperatura abaixo de -18°C.
- b) Produto resfriado: recomenda-se armazenar o produto em temperatura abaixo de 5°C.



# FRANGO À PASSARINHO OU FRANGO ASSADO TEMPERADO (CONDIMENTO PÓ)



<b>Matéria-prima</b>	<b>Quantidades</b>
Frango Inteiro ou Recortes	50kg
Água gelada	5 L

---

<b>Ingredientes</b>	<b>Quantidades</b>
Master Cond. FP 02/BR (em pó)	1kg



## Etapas do Processo:

1. Usar o frango e água gelada a uma temperatura entre 0°C a 5°C;
2. Pesar e limpar o frango ou os recortes à passarinho;
3. Misturar o Master Cond. FP 02 na água para ajudar a dissolver o tempero e aplicar sobre a superfície da carne de uma forma homogênea, massageando para facilitar a penetração do tempero;
4. Deixar o frango descansando para maior absorção de tempero e sabor;
5. Após temperar, embalar, etiquetar e comercializar sob refrigeração.

O prazo de validade para comercializar produtos resfriados sempre será menor, que para produtos congelados. Segue sugestão para armazenagem de produto:

- a) Produto congelado: recomenda-se armazenar o produto em temperatura abaixo de -18°C.
- b) Produto resfriado: recomenda-se armazenar o produto em temperatura abaixo de 5°C.





# CARNE SECA CURADA OU JERKED BEEF

## Matéria-prima Quantidades

Carne Bovina 10kg  
(dianteiro, ponta de agulha)  
Água gelada 10 L

## Ingredientes Quantidades

Sal Refinado 2,3kg  
Master Cura C / BR 100 gramas\*\*  
Master Fix 25 / BR 50 gramas



## Etapas do Processo:

1. Preparar a carne, desossar e cortá-la em mantas (3 a 4 centímetros de espessura);
2. Dissolver o sal, a Master Cura C e o Master Fix 25 em água e deixar as mantas de carne submersas nessa salmoura por 12 horas no mínimo;
3. Retirar as mantas e colocar em uma estrutura elevada a 15 cm do chão para empilhar;
4. Intercalar sal grosso entre as mantas e reservar por 5 dias;
5. Durante esses 5 dias, a cada dia o "tombo" deverá ser realizado, ou seja, no segundo dia as carnes de cima deverão ir para baixo, no terceiro dia as carnes de baixo vão para cima e assim por diante;
6. Depois desse tempo de 5 dias e de tombos dia a dia, as carnes deverão ser bem lavadas e colocadas ao sol para secar por aproximadamente 2 dias (podem pousar no sereno);
7. Após a secagem, retirar as peças do sol e cortar, prensar e embalar a vácuo;
8. Armazenar em ambiente fresco e arejado e litando, portanto, ambientes quentes e com umidade.
9. Caso seja desejado, poderá apenas enrolar os cortes de mantas, amarrando-os muito bem forte ("charutos"). Não é necessário refrigeração para o produto acabado.

OBS: Para o CHARQUE, o processo de fabricação é idêntico, conforme os passos acima citados, contudo sem os usos de Cura e Fix no processo, somente sal. Resumindo, a diferença está apenas que no jerked-beef é permitido o uso de cura (Atendendo a Instrução Normativa 51 de 2006 do MAPA).

\*\*\*Sugestão de uso: Para atender a RDC n° 272/19 da ANVISA, os produtos deverão conter o máximo residual de 150 ppm em Nitrito de sódio ou 300 ppm em Nitrato de Sódio ou 150 ppm na soma de Nitrito e Nitrato de sódio. Caso o usuário utilize quantidade inicial superior ao estabelecido pela ANVISA, deverá garantir que o produto final (pronto para consumo) respeite os limites residuais estabelecidos pela ANVISA. Fonte: Instrução Normativa n°14/19.



# MIÚDOS SUÍNOS CLAREADOS, CURADOS E SALGADOS



## Matéria-prima Quantidades

Pé, Rabo, Orelha, Cara (papada)	10kg
Água gelada	10 L

## Ingredientes Quantidades

Sal Refinado	2,3kg
Master Cura C / BR	100 gramas**
Master Fix 25 / BR	50 gramas
*Peróxido de Hidrogénio	1 L

## Etapas do Processo:

1. Preparar os miúdos, removendo os cascos dos pés e ouvidos das orelhas;
2. \*Para obter os miúdos brancos, após a limpeza das peças. Diluir 1 litro do Peróxido de Hidrogénio em 100 litros de água;
3. Deixar imerso por 4 horas no mínimo ou até as peças estarem aspecto desejado;
4. Retirar as peças, enxaguar em água corrente para remover o residual;
5. Preparar a outra salmoura, dissolvendo em 10 litros de água o sal refinado, Master Cura C e Master Fix 25;
6. Colocar os miúdos na salmoura e deixar descansando por 12 horas, sob refrigeração acima de 5°C;
7. Após isso, retirar os miúdos da salmoura e deixá-los escorrer e em seguida passar sal moído por todas as peças;
8. Colocar em caixas vazadas por 24 horas para sair o excesso de água. Após o tempo, colocar as peças em sacos de rafia e armazenar em ambiente arejado ou em câmara fria;
9. Embalar, etiquetar e comercializar.

\*\*Sugestão de uso: Para atender a RDC n° 272/19 da ANVISA, os produtos deverão conter o máximo residual de 150 ppm em Nitrito de sódio ou 300 ppm em Nitrato de Sódio ou 150 ppm na soma de Nitrito e Nitrato de sódio. Caso o usuário utilize quantidade inicial superior ao estabelecido pela ANVISA, deverá garantir que o produto final (pronto para consumo) respeite os limites residuais estabelecidos pela ANVISA. Fonte: Instrução Normativa n°14/19.



# TORRESMO À PURURUCA

Matéria-prima	Quantidades
Barriga Suína	10kg

---

Ingredientes	Quantidades
Sal Refinado	300 gramas
Master Fix SHL T / BR	30 gramas



## Etapas do Processo:

1. Preparar a barriga removendo o excesso de gordura, sangue coagulado, etc;
2. Cortar toda a peça de barriga em pedaços pequenos no formato de cubos;
3. Esfregar em toda peça o Master Fix SHL T com a barriga em cubos e reservar em caixas plásticas por algumas horas;
4. Em recipiente próprio para fritura como um tacho ou panela, adicionar uma pequena quantia de gordura ou banha, em torno de 500 gramas, acender o fogo e acrescentar os pedaços em cubo para realizar a fritura;
5. **Importante!** O fogo deve ser sempre baixo (fraco) para assim evitar queimar o torresmo;
6. O Ponto! O ponto certo do torresmo pode ser identificado ao apresentar uma coloração dourado-acastanhada;
7. No dia seguinte, aquecer os pedaços até pururucar;
8. Retirar os pedaços do tacho, escorrer o excesso da gordura e deixar esfriar bem, antes de embalar.

Dica: Na proporção de 300g de torresmo em 200g de banha, peso total da embalagem 500g. Desta maneira, o produto estará semi-pronto. O consumidor, apenas irá colocar o conteúdo do pacote na panela, aquecer em fogo até que o produto fique pronto.







## FRANGO ASSADO DEFUMADO

<b>Matéria-prima</b>	<b>Quantidades</b>
Frango Inteiro ou Pedacos	50kg
Água gelada	5 L

<b>Ingredientes</b>	<b>Quantidades</b>
Master Cond. FP 02 / BR	1kg
Master Cond. Sabor / BR	250 gramas
*Master Smoke Ex 1.1 / BR	1 L



### Etapas do Processo:

1. Usar o frango e água gelada a uma temperatura entre 0°C a 5°C;
2. Pesar e limpar o frango ou os recortes;
3. Misturar o Master Cond. FP 02 e o Master Cond. Sabor na água para ajudar a dissolver o tempero e aplicar sobre a superfície da carne de uma forma homogênea, massageando para facilitar a penetração do tempero;
4. Deixar no mínimo 12 horas os frangos nessa salmoura em câmara de refrigeração;
5. \*Diluir em um recipiente a parte 1 litro da fumaça líquida Master Smoke EX 1.1 com mais 3 a 4 litros de água. Quanto menos água colocar, mais forte e escura ficará sua peça;
6. Com essa solução de fumaça e água a parte, banhar as peças, por duas vezes, 2 minutos cada banho, virando sempre as peças no recipiente;
7. Retirar as peças da solução e deixar escorrer o excesso de fumaça;
8. Em seguida levar à estufa de cozimento:
  - 1 hora a 60°C (chaminé aberta)
  - 1 hora a 70°C (chaminé fechada)
  - Permanecer de 75°C a 85°C até atingir a temperatura interna de 72°C
9. Após cozinhar, embalar, etiquetar e comercializar sob refrigeração.

O prazo de validade para comercializar produtos resfriados sempre será menor, que para produtos congelados. Segue sugestão para armazenagem de produto:

- a) Produto congelado: recomenda-se armazenar o produto em temperatura abaixo de -18°C.
- b) Produto resfriado: recomenda-se armazenar o produto em temperatura abaixo de 5°C.





# LINGUIÇA CALABRESA DEFUMADA

Matéria-prima	Quantidades
Retalho Magro Suíno	19kg
Toucinho	6kg
Água gelada	4 L



Ingredientes	Quantidades
Master Calabresa Mais/ BR	1kg**
Master Cond. Pimenta Vermelha / BR	90 gramas
*Master Smoke K / BR	1 L

## Etapas do Processo:

1. Usar a carne e água gelada a uma temperatura entre 0°C a 5°C;
2. Pesar, moer a carne e toucinho separadamente (disco 10 ou 12 milímetros). Caso haja músculo, moer em disco 6mm;
3. Adicionar somente a carne moída e água no misturador, e misturar por 1 minuto. Observar que a carne deve absorver totalmente a água antes de iniciar a próxima etapa;
4. Adicionar o Master Calabresa Mais, o Master Cond. Pimenta Vermelha e misturar por até 5 minutos;
5. Adicionar o toucinho e misturar por 1 minuto ou até conseguir massa de boa liga. A temperatura final da massa não deve ultrapassar 10°C;
6. Após a mistura, descansar a massa por até 12 horas em câmara de resfriamento;

7. \*Diluir em um recipiente a parte 1 litro da fumaça líquida Master Smoke K com mais 3 litros de água. Quanto menos água colocar, mais forte e escura ficará sua peça;
8. Com essa solução de fumaça e água a parte, banhar as peças, por duas vezes, 2 minutos cada banho, virando sempre as peças no recipiente;
9. Retirar as peças da solução e deixar escorrer o excesso de fumaça;
10. Em seguida levar à estufa de cozimento:
  - 40 minutos a 65°C (chaminé aberta)
  - 40 minutos a 70°C (chaminé aberta)
  - 40 minutos a 75°C (chaminé fechada)
  - Permanecer de 80°C a 85°C até atingir a temperatura interna de 72°C a 74°C
11. Seguindo a legislação, todos os produtos classificados como defumados necessitam receber fumaça natural no processo;
12. Após cozinhar, resfriar as peças com banho de água fria por 3 vezes, tempo de 2 minutos cada, para fazer o choque térmico, embalar, etiquetar e comercializar sob refrigeração.

\*\*Sugestão de uso: Para atender a RDC nº 272/19 da ANVISA, os produtos deverão conter o máximo residual de 150 ppm em Nitrito de sódio ou 300 ppm em Nitrito de Sódio ou 150 ppm na soma de Nitrito e Nitrito de sódio. Caso o usuário utilize quantidade inicial superior ao estabelecido pela ANVISA, deverá garantir que o produto final (pronto para consumo) respeite os limites residuais estabelecidos pela ANVISA. Fonte: Instrução Normativa nº14/19.



## LINGUIÇA CALABRESA FRESCA



<b>Matéria-prima</b>	<b>Quantidades</b>
Carne Suína	20kg
Retalho Gordo Suíno	5kg
Água gelada	5L

<b>Ingredientes</b>	<b>Quantidades</b>
Master Calabresa FR Mais / BR	1 kg**

### Etapas do Processo:

1. Usar a carne e água gelada a uma temperatura entre 0°C a 5°C;
2. Pesar e moer a carne (disco 10 ou 12 milímetros). Caso haja músculo, moer em disco 6mm;
3. Adicionar a carne moída e água no misturador, e misturar por 1 minuto. Observar que a carne deve absorver totalmente a água antes de iniciar a próxima etapa;
4. Adicionar o Master Calabresa FR Mais e misturar por até 4 minutos ou até conseguir massa de boa liga. A temperatura final da massa não deve ultrapassar 10°C;
5. Após a mistura, colocar a massa em carrinhos ou caixas, cobrir com plástico e assim deixar descansando por até 12 horas em câmara de resfriamento;
6. Após o descanso, embutir, embalar e armazenar em câmara de resfriamento/congelamento para comercialização.

O prazo de validade para comercializar produtos resfriados sempre será menor, que para produtos congelados. Segue sugestão para armazenagem de produto:

- a) Produto congelado: recomenda-se armazenar o produto em temperatura abaixo de -18°C.
- b) Produto resfriado: recomenda-se armazenar o produto em temperatura abaixo de 5°C.

\*\*Sugestão de uso: Para atender a RDC n° 272/19 da ANVISA, os produtos deverão conter o máximo residual de 150 ppm em Nitrito de sódio ou 300 ppm em Nitrato de Sódio ou 150 ppm na soma de Nitrito e Nitrato de sódio. Caso o usuário utilize quantidade inicial superior ao estabelecido pela ANVISA, deverá garantir que o produto final (pronto para consumo) respeite os limites residuais estabelecidos pela ANVISA. Fonte: Instrução Normativa n°14/19.



## LINGUIÇA DE FRANGO (sem corante)

Matéria-prima	Quantidades
Recortes de Coxa/Peito	20kg
Pele Frango	5kg
Água gelada	5 L



Ingredientes	Quantidades
Master Linguiça Frango Mais / BR	1kg**

### Etapas do Processo:



1. Usar a carne e água gelada a uma temperatura entre 0°C a 5°C;
  2. Pesar e moer os recortes coxa/peito (disco 10 ou 12 milímetros). Moer a pele de frango em disco 6mm;
  3. Adicionar a carne moída e água no misturador, e misturar por 1 minuto. Observar que a carne deve absorver totalmente a água antes de iniciar a próxima etapa;
  4. Adicionar o Master Linguiça Frango Mais e misturar por até 3 minutos;
  5. Adicionar a pele e misturar por 1 minuto ou até conseguir massa de boa liga. A temperatura final da massa não deve ultrapassar 10°C;
  6. Após a mistura, colocar a massa em carrinhos ou caixas, cobrir com plástico e assim deixar descansando por até 12 horas em câmara de resfriamento;
- Após o descanso, embutir, embalar e armazenar em câmara de resfriamento/congelamento para comercialização.

O prazo de validade para comercializar produtos resfriados sempre será menor, que para produtos congelados. Segue sugestão para armazenagem de produto:

- a) Produto congelado: recomenda-se armazenar o produto em temperatura abaixo de -18°C.
- b) Produto resfriado: recomenda-se armazenar o produto em temperatura abaixo de 5°C.

\*\*Sugestão de uso: Para atender a RDC n° 272/19 da ANVISA, os produtos deverão conter o máximo residual de 150 ppm em Nitrito de sódio ou 300 ppm em Nitrato de Sódio ou 150 ppm na soma de Nitrito e Nitrato de sódio. Caso o usuário utilize quantidade inicial superior ao estabelecido pela ANVISA, deverá garantir que o produto final (pronto para consumo) respeite os limites residuais estabelecidos pela ANVISA. Fonte: Instrução Normativa n°14/19.



## LINGUIÇA DE FRANGO II (com corante)



<b>Matéria-prima</b>	<b>Quantidades</b>
Retalho de Frango	20kg
Pele Frango	5kg
Água gelada	5 l

<b>Ingredientes</b>	<b>Quantidades</b>
Master Linguiça	1kg**
Frango P Mais / BR	
Master Cond. Sabor / BR	125 gramas

### Etapas do Processo:

1. Usar a carne e água gelada a uma temperatura entre 0°C a 5°C;
2. Pesar e moer os retalhos (disco 8 ou 10 milímetros). Moer a pele de frango em disco 6mm;
3. Adicionar a carne moída e água no misturador, e misturar por 1 minuto. Observar que a carne deve absorver totalmente a água antes de iniciar a próxima etapa;
4. Adicionar o Master Linguiça Frango P Mais e o Master Cond. Sabor e misturar por até 3 minutos;
5. Adicionar a pele e misturar por 1 minuto ou até conseguir massa de boa liga. A temperatura final da massa não deve ultrapassar 10°C;
6. Após a mistura, colocar a massa em carrinhos ou caixas, cobrir com plástico e assim deixar descansando por até 12 horas em câmara de resfriamento;
7. Após o descanso, embutir, embalar e armazenar em câmara de resfriamento/congelamento para comercialização.

O prazo de validade para comercializar produtos resfriados sempre será menor, que para produtos congelados. Segue sugestão para armazenagem de produto:

- a) Produto congelado: recomenda-se armazenar o produto em temperatura abaixo de -18°C.
- b) Produto resfriado: recomenda-se armazenar o produto em temperatura abaixo de 5°C.

\*\*Sugestão de uso: Para atender a RDC n° 272/19 da ANVISA, os produtos deverão conter o máximo residual de 150 ppm em Nitrito de sódio ou 300 ppm em Nitrito de Sódio ou 150 ppm na soma de Nitrito e Nitrato de sódio. Caso o usuário utilize quantidade inicial superior ao estabelecido pela ANVISA, deverá garantir que o produto final (pronto para consumo) respeite os limites residuais estabelecidos pela ANVISA. Fonte: Instrução Normativa n°14/19.





## LINGUIÇA PERNIL PURA

Matéria-prima	Quantidades
Pernil Suíno	20kg
Toucinho	5kg
Água gelada	5 L

Ingredientes	Quantidades
Master Ling. Pernil 140 Mais / BR	1kg**
Master Alho / BR	75 gramas



### Etapas do Processo:

1. Usar a carne e água gelada a uma temperatura entre 0°C a 5°C;
2. Pesar, moer o pernil suíno e o toucinho separadamente (disco 10 ou 12 milímetros). Caso haja um pouco de paleta, moer em disco 6mm;
3. Adicionar a carne moída e água no misturador, e misturar por 1 minuto. Observar que a carne deve absorver totalmente a água antes de iniciar a próxima etapa;
4. Adicionar o Master Ling. Pernil 140 Mais e o Master Alho e misturar por até 3 minutos;
5. Adicionar o toucinho e misturar por 1 minuto ou até conseguir massa de boa liga. A temperatura final da massa não deve ultrapassar 10°C;
6. Após a mistura, colocar a massa em carrinhos ou caixas, cobrir com plástico e assim deixar descansando por até 12 horas em câmara de resfriamento;
7. Após o descanso, embutir, embalar e armazenar em câmara de resfriamento/congelamento para comercialização.

O prazo de validade para comercializar produtos resfriados sempre será menor, que para produtos congelados. Segue sugestão para armazenagem de produto:

- a) Produto congelado: recomenda-se armazenar o produto em temperatura abaixo de -18°C.
- b) Produto resfriado: recomenda-se armazenar o produto em temperatura abaixo de 5°C.

\*\*Sugestão de uso: Para atender a RDC n° 272/19 da ANVISA, os produtos deverão conter o máximo residual de 150 ppm em Nitrito de sódio ou 300 ppm em Nitrito de Sódio ou 150 ppm na soma de Nitrito e Nitrito de sódio. Caso o usuário utilize quantidade inicial superior ao estabelecido pela ANVISA, deverá garantir que o produto final (pronto para consumo) respeite os limites residuais estabelecidos pela ANVISA. Fonte: Instrução Normativa n°14/19.





## LINGUIÇA PERNIL PURA II

Matéria-prima	Quantidades
Retalho Suíno	70kg
Toucinho	20kg
Água gelada	10 L

Ingredientes	Quantidades
Master Cond. Ling. Pernil 140 / BR	500 gramas
Master Cura SM 05 / BR	500 gramas**
Master Alho / BR	300 gramas
Master Fos 615 / BR	250 gramas
Master Cond. Sabor / BR	500 gramas
Master Fix SM 05 / BR	500 gramas
Master Color / BR	50 ml
Sal Refinado	750 gramas

### Etapas do Processo:

1. Usar a carne e água gelada a uma temperatura entre 0°C a 5°C;
2. Pesar, moer o retalho suíno e o toucinho separadamente (disco 10 ou 12 milímetros). Caso haja um pouco de paleta, moer em disco 6mm;
3. Adicionar a carne moída, a água e o Master Color no misturador, e misturar por 1 minuto. Observar que a carne deve absorver totalmente a água antes de iniciar a próxima etapa;
4. Adicionar a Master Cura SM 05, o Master Cond. Ling. Pernil 140, o Master Alho, o Master Fos 615 e o sal e misturar por até 2 minutos. Adicionar o Master Fix SM 05 e misturar por 1 minuto;
5. Adicionar o toucinho e misturar por 1 minuto ou até conseguir massa de boa liga. A temperatura final da massa não deve ultrapassar 10°C;
6. Após a mistura, colocar a massa em carrinhos ou caixas, cobrir com plástico e assim deixar descansando por até 12 horas em câmara de resfriamento;
7. Após o descanso, embutir, embalar e armazenar em câmara de resfriamento/congelamento para comercialização.

O prazo de validade para comercializar produtos resfriados sempre será menor, que para produtos congelados. Segue sugestão para armazenagem de produto:

- a) Produto congelado: recomenda-se armazenar o produto em temperatura abaixo de -18°C.
- b) Produto resfriado: recomenda-se armazenar o produto em temperatura abaixo de 5°C.

\*\*Sugestão de uso: Para atender a RDC n° 272/19 da ANVISA, os produtos deverão conter o máximo residual de 150 ppm em Nitrito de sódio ou 300 ppm em Nitrato de Sódio ou 150 ppm na soma de Nitrito e Nitrato de sódio. Caso o usuário utilize quantidade inicial superior ao estabelecido pela ANVISA, deverá garantir que o produto final (pronto para consumo) respeite os limites residuais estabelecidos pela ANVISA. Fonte: Instrução Normativa n°14/19.



# LINGUIÇA FRESCAL SUÍNA COM ERVAS FINAS (SUL)

Matéria-prima	Quantidades
Carne Suína (paleta)	40kg
Retalho Gordo Suíno	40kg
Retalho Magro Suíno	20kg

---

Ingredientes	Quantidades
Master Toscana STP Mais / BR	4kg **
Master Cond. Sabor / BR	250 gramas
Master Cond. Ervas Finas Sul / BR	500 gramas
Master Alho / BR	300 gramas



## Etapas do Processo:

1. Usar a carne e um pouco de água gelada a uma temperatura entre 0°C a 5°C;
2. Pesar e moer a carne suína (disco 10 ou 12 milímetros). Caso haja um pouco de paleta, moer em disco 8mm;
3. Adicionar a carne moída e água no misturador, e misturar por 1 minuto. Observar que a carne deve absorver totalmente a água antes de iniciar a próxima etapa;
4. Adicionar o Master Toscana STP Mais, o Master Cond. Sabor, o Master Cond. Ervas Finas Sul e o Master Alho e misturar por até 4 minutos ou até conseguir massa de boa liga. A temperatura final da massa não deve ultrapassar 10°C;
5. Após a mistura, colocar a massa em carrinhos ou caixas, cobrir com plástico e assim deixar descansando por até 12 horas em câmara de resfriamento;
6. Após o descanso, embutir, embalar e armazenar em câmara de resfriamento/congelamento para comercialização

O prazo de validade para comercializar produtos resfriados sempre será menor, que para produtos congelados. Segue sugestão para armazenagem de produto:

- a) Produto congelado: recomenda-se armazenar o produto em temperatura abaixo de -18°C.
- b) Produto resfriado: recomenda-se armazenar o produto em temperatura abaixo de 5°C.

\*\*Sugestão de uso: Para atender a RDC n° 272/19 da ANVISA, os produtos deverão conter o máximo residual de 150 ppm em Nitrito de sódio ou 300 ppm em Nitrito de Sódio ou 150 ppm na soma de Nitrito e Nitrato de sódio. Caso o usuário utilize quantidade inicial superior ao estabelecido pela ANVISA, deverá garantir que o produto final (pronto para consumo) respeite os limites residuais estabelecidos pela ANVISA. Fonte: Instrução Normativa n°14/19.







## LINGUIÇA COLONIAL DEFUMADA (SUL)

<b>Matéria-prima</b>	<b>Quantidades</b>
Carne Suína (paleta e pernil)	27kg
Toucinho	3kg

<b>Ingredientes</b>	<b>Quantidades</b>
Master Salame ST Mais / BR	1kg **
Master Cond. Salame / BR	100 gramas

OBS: Pode-se utilizar alho e outras especiarias conforme região e preferência ou a gosto.

### Etapas do Processo:

1. Usar a carne e um pouco de água gelada a uma temperatura entre 0°C a 5°C;
2. Pesar, moer a carne suína e o Toucinho separadamente (disco 10 ou 12 milímetros). Por ser um produto colonial, pode-se moer a carne somente no pré-cortador;
3. Adicionar a carne moída e água no misturador e misturar por 1 minuto. Observar que a carne deve absorver totalmente a água antes de iniciar a próxima etapa;
4. Adicionar Master Salame ST Mais e o Master Cond. Salame e misturar por até 3 minutos;
5. Adicionar o toucinho e misturar por 1 minuto ou até conseguir massa de boa liga. A temperatura final da massa não deve ultrapassar 10°C;
6. Embutir a massa em tripa artificial ou natural torta, próprias para linguiças e de calibre médio. Reservá-las em um estaleiro em temperatura ambiente, abaixo de 25°C, por aproximadamente 24 horas;
7. Pode-se também reservar a massa obtida para uma pré-cura em câmara fria bem coberta com plástico por no máximo 12 horas em câmara de resfriamento, então embutir e manter em temperatura ambiente por algumas horas até secar a tripa antes da defumação;
8. Transferir as peças para o fumeiro onde permanecerão por aproximadamente 12 horas recebendo somente fumaça fria (máximo 30°C);
9. Após a defumação, levar as peças para uma sala climatizada (16 a 21°C com 75% de umidade relativa do ar) onde permanecerão por alguns dias aguardando sua comercialização.

\*\*Sugestão de uso: Para atender a RDC n° 272/19 da ANVISA, os produtos deverão conter o máximo residual de 150 ppm em Nitrito de sódio ou 300 ppm em Nitrito de Sódio ou 150 ppm na soma de Nitrito e Nitrato de sódio. Caso o usuário utilize quantidade inicial superior ao estabelecido pela ANVISA, deverá garantir que o produto final (pronto para consumo) respeite os limites residuais estabelecidos pela ANVISA. Fonte: Instrução Normativa n°14/19.





# LINGUIÇA COLONIAL DEFUMADA MISTA (SUL)

<b>Matéria-prima</b>	<b>Quantidades</b>
Carne Suína (paleta e pernil)	15kg
Carne Bovina	12kg
Toucinho (lombo)	3kg



<b>Ingredientes</b>	<b>Quantidades</b>
Master Salame STP Mais / BR	1kg **
Master Cond. Salame / BR	100 gramas

OBS: Pode-se utilizar alho e outras especiarias conforme região e preferência ou a gosto.



## Etapas do Processo:

1. Usar a carne e um pouco de água gelada a uma temperatura entre 0°C a 5°C;
2. Pesar, moer a carne suína e o toucinho separadamente (disco 10 ou 12 milímetros). As carnes bovinas devem ser moídas em disco 6 mm. Por ser um produto colonial, pode-se moer a carne suína somente no pré-cortador;
3. Adicionar a carne moída e água no misturador, e misturar por 1 minuto. Observar que a carne deve absorver totalmente a água antes de iniciar a próxima etapa;
4. Adicionar a Master Salame STP Mais, o Master Cond. Salame e misturar por até 3 minutos;
5. Adicionar o toucinho e misturar por 1 minuto ou até conseguir massa de boa liga. A temperatura final da massa não deve ultrapassar 10°C;
6. Embutir a massa em tripa artificial ou natural torta, próprias para linguiças e de calibre médio. Reservá-las em um estaleiro em temperatura ambiente, abaixo de 25°C, por aproximadamente 24 horas;
7. Pode-se também reservar a massa obtida para uma pré-cura em câmara fria bem coberta com plástico por no máximo 12 horas em câmara de resfriamento, então embutir e manter em temperatura ambiente por algumas horas até secar a tripa antes da defumação;
8. Transferir as peças para o fumeiro onde permanecerão por aproximadamente 12 horas recebendo somente fumaça fria (máximo 30°C);
9. Após a defumação, levar as peças para uma sala climatizada (16 a 21°C com 75% de umidade relativa do ar) onde permanecerão por alguns dias aguardando sua comercialização.

\*\*Sugestão de uso: Para atender a RDC n° 272/19 da ANVISA, os produtos deverão conter o máximo residual de 150 ppm em Nitrito de sódio ou 300 ppm em Nitrato de Sódio ou 150 ppm na soma de Nitrito e Nitrato de sódio. Caso o usuário utilize quantidade inicial superior ao estabelecido pela ANVISA, deverá garantir que o produto final (pronto para consumo) respeite os limites residuais estabelecidos pela ANVISA. Fonte: Instrução Normativa n°14/19.





## LINGUIÇA MISTA

<b>Matéria-prima</b>	<b>Quantidades</b>
Retalho Suíno Magro	9kg
Retalho Bovino	8kg
Toucinho	8kg
Água gelada	5 L

<b>Ingredientes</b>	<b>Quantidades</b>
Master Linguiça Mista Mais / BR	1kg**
Master Alho / BR	75 gramas

### Etapas do Processo:

1. Usar a carne e água gelada a uma temperatura entre 0°C a 5°C;
2. Pesar, moer o retalho suíno e o toucinho separadamente (disco 10 ou 12 milímetros). Moer o retalho bovino em disco 6mm;
3. Adicionar as carnes moídas e água no misturador, e misturar por 1 minuto. Observar que a carne deve absorver totalmente a água antes de iniciar a próxima etapa;
4. Adicionar o Master Linguiça Mista Mais e o Master Alho e misturar por até 3 minutos;
5. Adicionar o toucinho e misturar por 1 minuto ou até conseguir massa de boa liga. A temperatura final da massa não deve ultrapassar 10°C;
6. Após a mistura, colocar a massa em carrinhos ou caixas, cobrir com plástico e assim deixar descansando por até 12 horas em câmara de resfriamento;
7. Após o descanso, embutir, embalar e armazenar em câmara de resfriamento/congelamento para comercialização.

O prazo de validade para comercializar produtos resfriados sempre será menor, que para produtos congelados. Segue sugestão para armazenagem de produto:

- a) Produto congelado: recomenda-se armazenar o produto em temperatura abaixo de -18°C.
- b) Produto resfriado: recomenda-se armazenar o produto em temperatura abaixo de 5°C.

\*\*Sugestão de uso: Para atender a RDC n° 272/19 da ANVISA, os produtos deverão conter o máximo residual de 150 ppm em Nitrito de sódio ou 300 ppm em Nitrato de Sódio ou 150 ppm na soma de Nitrito e Nitrato de sódio. Caso o usuário utilize quantidade inicial superior ao estabelecido pela ANVISA, deverá garantir que o produto final (pronto para consumo) respeite os limites residuais estabelecidos pela ANVISA. Fonte: Instrução Normativa n°14/19.



## LINGUIÇA CASEIRA

Matéria-prima	Quantidades
Paleta Suína	20kg
Toucinho	5kg



Ingredientes	Quantidades
Master Linguiça Caseira Mais / BR	1kg **
Master Alho / BR	100 gramas

### Etapas do Processo:



1. Usar a carne e água gelada a uma temperatura entre 0°C a 5°C;
2. Pesar, moer a paleta suína e o toucinho separadamente (disco 10 ou 12 milímetros). Caso haja músculo da paleta, moer em disco 6mm;
3. Adicionar a carne moída e um pouco de água no misturador, adicionar o Master Linguiça Caseira Mais e o Master Alho e misturar por até 3 minutos;
4. Adicionar o toucinho e misturar por 1 minuto ou até conseguir massa de boa liga. A temperatura final da massa não deve ultrapassar 10°C;
5. Após a mistura, colocar a massa em carrinhos ou caixas, cobrir com plástico e assim deixar descansando por até 12 horas em câmara de resfriamento;
6. Após o descanso, embutir, embalar e armazenar em câmara de resfriamento/congelamento para comercialização.

O prazo de validade para comercializar produtos resfriados sempre será menor, que para produtos congelados. Segue sugestão para armazenagem de produto:

- a) Produto congelado: recomenda-se armazenar o produto em temperatura abaixo de -18°C.
- b) Produto resfriado: recomenda-se armazenar o produto em temperatura abaixo de 5°C.

\*\*Sugestão de uso: Para atender a RDC n° 272/19 da ANVISA, os produtos deverão conter o máximo residual de 150 ppm em Nitrito de sódio ou 300 ppm em Nitrito de Sódio ou 150 ppm na soma de Nitrito e Nitrato de sódio. Caso o usuário utilize quantidade inicial superior ao estabelecido pela ANVISA, deverá garantir que o produto final (pronto para consumo) respeite os limites residuais estabelecidos pela ANVISA. Fonte: Instrução Normativa n°14/19.







## LINGUIÇA TOSCANA

<b>Matéria-prima</b>	<b>Quantidades</b>
Retalho Suíno Magro	20 kg
Toucinho	5 kg
Água gelada	5 kg

---

<b>Ingredientes</b>	<b>Quantidades</b>
Master Toscana Mais / BR	1 kg **
Master Alho / BR	50 gramas



### Etapas do Processo:

1. Usar a carne e água gelada a uma temperatura entre 0°C a 5°C;
2. Pesar, moer a carne e o toucinho separadamente (disco 10 ou 12 milímetros). Caso haja músculo, moer em disco 6mm;
3. Adicionar somente a carne moída e água no misturador, e misturar por 1 minuto. Observar que a carne deve absorver totalmente a água antes de iniciar a próxima etapa;
4. Adicionar o Master Toscana Mais e o Master Alho e misturar por até 3 minutos;
5. Adicionar o toucinho e misturar por 1 minuto ou até conseguir massa de boa liga. A temperatura final da massa não deve ultrapassar 10°C;
6. Após a mistura, colocar a massa em carrinhos ou caixas, cobrir com plástico e assim deixar descansando por até 12 horas em câmara de resfriamento;
7. Após o descanso, embutir, embalar e armazenar em câmara de resfriamento/congelamento para comercialização.

O prazo de validade para comercializar produtos resfriados sempre será menor, que para produtos congelados. Segue sugestão para armazenagem de produto:

- a) Produto congelado, recomenda-se armazenar o produto em temperatura abaixo de -18°C.
- b) Produto resfriado, recomenda-se armazenar o produto em temperatura abaixo de 5°C.

\*\*Sugestão de uso: Para atender a RDC n° 272/19 da ANVISA, os produtos deverão conter o máximo residual de 150 ppm em Nitrito de sódio ou 300 ppm em Nitrato de Sódio ou 150 ppm na soma de Nitrito e Nitrato de sódio. Caso o usuário utilize quantidade inicial superior ao estabelecido pela ANVISA, deverá garantir que o produto final (pronto para consumo) respeite os limites residuais estabelecidos pela ANVISA. Fonte: Instrução Normativa n°14/19.





## LINGUIÇA TOSCANA II

<b>Matéria-prima</b>	<b>Quantidades</b>
Retalho Suíno	70kg
Toucinho ou papada	30kg
Água gelada	20kg

<b>Ingredientes</b>	<b>Quantidades</b>
Master Cond. Toscana 05 / BR	500 gramas
Master Alho / BR	300 gramas
Master Cura SM 05 / BR	500 gramas**
Master Cond. Sabor / BR	500 gramas
Master Fos 615 / BR	250 gramas
Master Fix SM 05 / BR	500 gramas
Master Color / BR	50 ml
Sal Refinado	1kg



### Etapas do Processo:

1. Usar a carne e água gelada a uma temperatura entre 0°C a 5°C;
2. Pesar, moer o retalho suíno e o toucinho separadamente (disco 10 ou 12 milímetros). Caso haja um pouco de paleta, moer em disco 6mm;
3. Adicionar a carne moída, a água e o Master Color no misturador, e misturar por 1 minuto. Observar que a carne deve absorver totalmente a água antes de iniciar a próxima etapa;
4. Adicionar o Master Cura SM 05, o Master Cond. Toscana 05, o Master Alho, o Master Fos 615 e o sal refinado e misturar por até 2 minutos. Adicionar o Master Fix SM 05 e misturar por 1 minuto;
5. Adicionar o toucinho e misturar por 1 minuto ou até conseguir massa de boa liga. A temperatura final da massa não deve ultrapassar 10°C;
6. Após a mistura, colocar a massa em carrinhos ou caixas, cobrir com plástico e assim deixar descansando por até 12 horas em câmara de resfriamento;
7. Após o descanso, embutir, embalar e armazenar em câmara de resfriamento/congelamento para comercialização.

O prazo de validade para comercializar produtos resfriados sempre será menor, que para produtos congelados. Segue sugestão para armazenagem de produto:

- a) Produto congelado: recomenda-se armazenar o produto em temperatura abaixo de -18°C.
- b) Produto resfriado: recomenda-se armazenar o produto em temperatura abaixo de 5°C.

\*\*Sugestão de uso: Para atender a RDC n° 272/19 da ANVISA, os produtos deverão conter o máximo residual de 150 ppm em Nitrito de sódio ou 300 ppm em Nitrato de Sódio ou 150 ppm na soma de Nitrito e Nitrato de sódio. Caso o usuário utilize quantidade inicial superior ao estabelecido pela ANVISA, deverá garantir que o produto final (pronto para consumo) respeite os limites residuais estabelecidos pela ANVISA. Fonte: Instrução Normativa n°14/19.



# LINGUIÇA CUIABANA SUÍNA/BOVINA/FRANGO

QUIABANA SUÍNA	QUIABANA BOVINA	QUIABANA FRANGO	QUANTIDADES
Retalho Suíno Magro (14mm)	Ponta de Peito Bovino (14 mm)	Retalho de Frango (coxa e peito) (14mm)	55kg
Retalho Suíno Gordo (12mm)	Gordura Ponta de Peito Bovino (12mm)	Pele de Frango (14mm)	25kg
Queijo Coalho em Cubos	Queijo Coalho em Cubos	Queijo Coalho em Cubos	20kg

## Ingredientes Quantidades

Leite Integral	20L
Mastermax Ling. Cuiabana SLP/ BR	1kg **
Cebolinha Verde	100 gramas
Master Cond. Pimenta Vermelha / BR	300 gramas
Sal Refinado	1,4kg

## Etapas do Processo:

1. Usar a carne e o leite gelado a uma temperatura entre 0°C a 5°C;
2. Pesar, moer as carnes separadamente;
3. Sugerimos sempre usar um queijo que não derreta ao ser assado, o queijo coalho cortado em cubos é uma opção;
4. Adicionar somente a carne moída e o leite no misturador, e misturar por 1 minuto. Observar que a carne deve absorver totalmente o leite antes de iniciar a próxima etapa;
5. Adicionar o Mastermax Ling. Cuiabana SLP, o Master Cond. Pimenta Vermelha, sal refinado e misturar por até 3 minutos
6. Adicionar o queijo coalho e a cebolinha verde e misturar por 1 minuto ou até conseguir massa de boa liga. A temperatura final da massa não deve ultrapassar 10°C;
7. Após a mistura, colocar a massa em carrinhos ou caixas, cobrir com plástico e assim deixar descansando por até 12 horas em câmara de resfriamento;
8. Após o descanso, embutir, embalar e armazenar em câmara de resfriamento/ congelamento para comercialização.

Observação: Como o produto contém leite em sua fórmula, sugerimos comercializar o produto pronto congelado para aumentar a durabilidade.

O prazo de validade para comercializar produtos resfriados sempre será menor, que para produtos congelados. Segue sugestão para armazenagem de produto:

- a) Produto congelado: recomenda-se armazenar o produto em temperatura abaixo de -18°C.
- b) Produto resfriado: recomenda-se armazenar o produto em temperatura abaixo de 5°C.

\*\*Sugestão de uso: Para atender a RDC n° 272/19 da ANVISA, os produtos deverão conter o máximo residual de 150 ppm em Nitrato de sódio ou 300 ppm em Nitrato de Sódio ou 150 ppm na soma de Nitrito e Nitrato de sódio. Caso o usuário utilize quantidade inicial superior ao estabelecido pela ANVISA, deverá garantir que o produto final (pronto para consumo) respeite os limites residuais estabelecidos pela ANVISA. Fonte: Instrução Normativa n°14/19.





# ANOTAÇÕES

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

MANUAL DE PROPRIEDADE DA BRC INGREDIENTES. PROIBIDA A REPRODUÇÃO

SABOR QUE  
**MOVIMENTA**  
A VIDA



CONDOMÍNIO INDUSTRIAL E  
COMERCIAL CIDADE AZUL II  
Av. Brasil | 2800 LOTE B-03  
Distrito Industrial | 13505-600  
Rio Claro/SP  
Tel.: (19) 3531-1200  
[vendas@brcingredientes.com.br](mailto:vendas@brcingredientes.com.br)

[www.brcingredientes.com.br](http://www.brcingredientes.com.br)



MANUAL DE PROPRIEDADE DA BRC INGREDIENTES. PROIBIDA A REPRODUÇÃO