

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO
VEG OXI 200
Revisão 10 – Maio/2026

1. IDENTIFICAÇÃO

Nome Comercial: VEG OXI 200

2. CLASSIFICAÇÃO

Princípio Ativo: Ácido Ascórbico

Classificação Tecnológica: Coadjuvante de tecnologia

3. FINALIDADE

Produto destinado ao uso como agente de tratamento no processamento de vegetais frescos higienizados, embalados e prontos para o consumo.

Apresenta ação antioxidante durante o processo, atuando no controle do escurecimento enzimático após o corte.

Sua atuação é pontual e restrita ao fluxo produtivo, sendo o composto posteriormente reduzido a níveis sem efeito tecnológico no alimento pronto para consumo.

4. COMPOSIÇÃO

Formulação composta por:

- Ácido ascórbico
- Acidificante
- Estabilizante
- Veículo
- Ingredientes livres de organismos geneticamente modificados (NO GMO)
- Isento de sulfitos

5. PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

- pH: 2,25 a 3,0
- Solubilidade: Totalmente solúvel em água
- Odor: Inexistente
- Cor: Varia de amarelo claro a amarelo escuro

6. MODO DE APLICAÇÃO

- Aplicado após a etapa de higienização dos vegetais frescos
- Utilizado por imersão antes da centrifugação
- Tempo de contato imediato
- Concentração controlada conforme o tipo de vegetal e parâmetros tecnológicos definidos no processo produtivo.

7. DECLARAÇÃO DE NÃO RESIDUAL FUNCIONAL

Após a aplicação e a etapa de centrifugação, os componentes da formulação são reduzidos a níveis que não exercem função tecnológica nos vegetais frescos prontos para o consumo.

8. INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Conservar em temperatura ambiente, não excedendo 20°C.
Produto sensível à luz e ao calor.

9. INFORMAÇÕES DO FABRICANTE

Fabricado por: Chesiquímica Ltda
CNPJ: 02.125.191/0001-43
Endereço: BR 376 - Colônia Dona Luiza, Ponta Grossa - PR, 84043-450, Brasil
Responsável Técnico: Tatiane Chesini
Registro CRQ: 09202170 – 9ª Região

10. REGULAMENTAÇÃO

Produto destinado ao uso como coadjuvante de tecnologia, conforme as disposições do Decreto-Lei nº 986/1969.

Sua aplicação ocorre durante o processamento, não se caracterizando como aditivo alimentar no produto final.

Produto isento de registro junto à ANVISA, conforme as disposições da RDC nº 27/2010 e os critérios estabelecidos pela RDC nº 778/2023, quando utilizado de acordo com sua finalidade tecnológica como coadjuvante de processo.

Dispensado de registro junto ao MAPA para uso em alimentos de origem vegetal.

Quando aplicável, atende aos requisitos de rotulagem definidos pela RDC nº 727/2022.