

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA Mesclado de Frutas Vermelhas	Código: ET-2769
		Revisão: 001
		Página: 1 de 1
		Data Revisão: 21/01/18

1. DEFINIÇÃO:

Pasta com frutas vermelhas para sorvetes.

Produto concentrado para uso profissional.

2. CARACTERÍSTICAS SENSORIAL:

Coloração vermelha escura, consistência densa.

Sabor e odor característicos.

3. INGREDIENTES:

Açúcar, xarope de glicose, água, morango, amora, mirtilo, framboesa, acidulante: E330 (ácido cítrico), espessante: E440 (pectina), aroma natural, conservante: E202 (sorbato de potássio).

4. ALERGÊNICOS:

Não contém.

5. DOSAGEM RECOMENDADA E PROCESSAMENTO:

Conforme determinação do usuário, a gosto.

6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Parâmetro	Resultado
Coliformes a 45°C/g	Máximo 10 UFC/g
Salmonella sp	Ausente em 25g
Staphylococcus coag. Positiva	Ausente em 1g

*Conforme RDC nº12, 02/01/01.

7. TABELA NUTRICIONAL:

Informação Nutricional (Porção de 100g)		
Quantidade por porção	%VD (*)	
Valor energético	230 kcal / 965 kJ	12%
Carboidratos	58 g	19%
Proteínas	0,4 g	1%

Aprovado por:	Aromitalia do Brasil
Thays Duarte Wagenknecht Eng ^a Alimentos / CREA SC 108249-4	Joinville/SC (47) 3145-2650

Gorduras totais	0 g	0%
Gorduras saturadas	0 g	0%
Gorduras trans	0 g	"VD não estabelecido"
Fibra alimentar	0,4 g	2%
Sódio	0,4 mg	0%
*% Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.		

8. EMBALAGEM:

Acondicionado em baldes de 3,5kg.

9. VALIDADE:

36 meses na embalagem original.

Após aberto consumir em até 30 dias.

10. MODO DE CONSERVAÇÃO E RECOMENDAÇÕES DE USO:

Após aberto manter em recipiente bem fechado e consumir na maior brevidade possível. Armazenar em local seco e arejado. Qualquer alteração térmica pode afetar o estado físico do produto, variando sua consistência e aparência. Recomenda-se homogeneizar o produto com uma espátula seca antes de seu uso.

Aprovado por:

Thays Duarte Wagenknecht
Eng^a Alimentos / CREA SC 108249-4

Aromitalia do Brasil

Joinville/SC
(47) 3145-2650