	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA Senza Peccato Neutro Leite	Código: ET-2648-BR
		Revisão: 002
		Página: 1 de 1
		Data Revisão: 04/03/19

1. DEFINIÇÃO:

Base em pó para sorvete de baixa caloria com efeito estabilizante.

Produto concentrado para uso profissional.

2. CARACTERÍSTICAS SENSORIAL:

Pó de coloração branca.

Sabor e odor característicos.

3. INGREDIENTES:

Leite desnatado em pó, E1200 (polidextrose), maltodextrina, eritritol, maltitol, lactitol, proteína do leite, oligofrutose, emulsificante: E472b (mono e diglicerídeos de ácido láctico), E477 (ésteres de ácido graxo com propileno glicol), proteína de soja, estabilizantes: E410 (goma alfarroba), E417 (goma tara), E466 (carboximetilcelulose sódica), E407 (carragena).

4. ALERGÊNICOS:

Contém: leite e seus derivados e derivados de soja.

5. OGM (ORGANISMO GENETICAMENTE MODIFICADO):

Não contém organismo geneticamente modificado.

6. DOSAGEM RECOMENDADA E PROCESSAMENTO:

1,1kg + 2 l de água quente + pastas aromatizantes.


7. 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.

8. TABELA NUTRICIONAL:

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

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA Senza Peccato Neutro Leite	Código: ET-2648-BR
		Revisão: 002
		Página: 2 de 1
		Data Revisão: 04/03/19

(Porção de 100g)		
Quantidade por porção	%VD (*)	
Valor energético	264 kcal / 2964 kJ	13%
Carboidratos	67 g	22%
Proteínas	12 g	16%
Gorduras totais	2,6 g	5%
Gorduras saturadas	2,4 g	11%
Gorduras trans	0,0 g	"VD não estabelecido"
Fibra alimentar	5,7 g	23%
Sódio	201 mg	8%
*% 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.		

9. EMBALAGEM:

Acondicionado em embalagem metalizada de 1,1kg.

10. VALIDADE:

24 meses na embalagem original. Consumir em até 30 dias após aberto.

11. 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 e aquecer o produto em banho maria, se necessário.

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