

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA Cacao Senza Peccato	Código: 2458-BR
		Revisão: 001
		Página: 1 de 1
		Data Revisão: 10/10/18

1. DEFINIÇÃO:

Base em pó para sorvete de baixa caloria efeito aromatizante e estabilizante.

Produto concentrado para uso profissional.

2. CARACTERÍSTICAS SENSORIAL:

Pó de coloração marrom escuro.

Sabor e odor característicos.

3. INGREDIENTES:

Leite desnatado em pó, polidextrose, cacau em pó, eritritol, maltitol, maltodextrina, frutooligossacarídeos, emulsificante: E472b (mono e diglicerídeos com ácido láctico), E477 (ésteres de ácido graxo com propileno glicol), estabilizantes: E466 (carboximetilcelulose sódica), E417 (goma tara), E410 (goma alfarroba), E407 (carragena), edulcorante: E955 (sucralose) e farinha de soja.

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:

1,1 kg / 2 kg de água quente.

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

(Porção de 100g)

Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	211 kcal / 2825 kJ	11%
Carboidratos	37 g	12%
Proteínas	15 g	20%
Gorduras totais	2,0 g	4%
Gorduras saturadas	1,3 g	6%
Gorduras trans	0,0 g	"VD não estabelecido"
Fibra alimentar	6,0 g	24%
Sódio	186 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 embalagens metalizadas de 1,1kg.

10. VALIDADE:

24 meses na embalagem original. Após aberto consumir em até 30 dias.

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