 <p>Aromitalia Dal 1942 Ingredienti di Qualità</p>	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA CREME PISTACHE NATURA "TRAD"	Código: ET-1197BR
		Revisão: 001
		Página: 1 de 1
		Data Revisão: 21/02/19

1. DEFINIÇÃO:

Creme de pistache para sorvetes com efeito aromatizante.

Produto concentrado para uso profissional.

2. CARACTERÍSTICAS SENSORIAL:

Coloração verde escura, consistência densa.

Sabor e odor característicos.

3. INGREDIENTES:

Pistache, óleo vegetal, emulsificante E322 (lecitina de soja), sal, corantes naturais: E141 (clorofila), E100 (curcumina).

4. ALERGÊNICOS:

Contém pistache, avelã e derivados de soja.

5. DOSAGEM RECOMENDADA E PROCESSAMENTO:

80g / kg de base leite + 25g de dextrose.

6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:


Parâmetro	Resultado
Coliformes a 45°C/g	Máximo 10 UFC/g
Salmonella sp	Ausente em 5g
Stafilococco coagulase positiva	Ausente em 1g

*Conforme RDC nº12, 02/01/01.

7. TABELA NUTRICIONAL:

Informação Nutricional		
(Porção de 100g)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	698 kcal / 2934 kJ	35%
Carboidratos	5,8 g	2%
Proteínas	12 g	15%
Gorduras totais	70 g	127%

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

 <i>Dal 1942 Ingredienti di Qualità</i>	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA CREME PISTACHE NATURA "TRAD"	Código: ET-1197BR
		Revisão: 001
		Página: 2 de 1
		Data Revisão: 21/02/19

Gorduras saturadas	6,4 g	29%
Gorduras trans	0,0 g	"VD não estabelecido"
Fibra alimentar	6,7 g	27%
Sódio	938 mg	39%
*% 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:

24 meses na embalagem original.

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