	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA Mesclado Cheese Cake	Código: ET-2430
		Revisão: 001
		Página: 1 de 1
		Data Revisão: 10/04/19

1. DEFINIÇÃO:

Pasta oleosa para decoração de gelados.
 Produto concentrado para uso profissional.

2. CARACTERÍSTICAS SENSORIAL:

Coloração branco amarelado de textura densa com pedaços de biscoito.
 Sabor e odor característicos.

3. INGREDIENTES:

Óleo vegetal, açúcar, biscoito sablé (farinha de trigo, açúcar, gordura não hidrogenada, ovo, agente de textura: E500ii (bicarbonato de sódio), E503ii (bicarbonato de amônio), E336i (tartarato ácido de potássio), leite integral, xarope de glucose, sal, proteína do leite e mel), leite desnatado em pó, soro de leite, lactose, manteiga de cacau, emulsificante: E322 (lecitina de soja) e aroma.

4. ALERGÊNICOS:

Contém: trigo, ovo, leite e seus derivados e derivados de soja.

5. OGM (ORGANISMO GENETICAMENTE MODIFICADO):

Não contém organismo geneticamente modificado.

6. DOSAGEM RECOMENDADA E PROCESSAMENTO:

Conforme determinação do usuário, a gosto.

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

 <i>Dal 1942 Ingredienti di Qualità</i>	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Código: ET-2430
		Revisão: 001
	Mesclado Cheese Cake	Página: 2 de 1
		Data Revisão: 10/04/19

(Porção de 100g)		
Quantidade por porção	%VD (*)	
Valor energético	602 kcal / 2311 kJ	30%
Carboidratos	53 g	18%
Proteínas	6,4 g	9%
Gorduras totais	36 g	66%
Gorduras saturadas	8,1 g	37%
Gorduras trans	0,0 g	"VD não estabelecido"
Fibra alimentar	0,4 g	2%
Sódio	736 mg	31%
*% 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 baldes de 3,5kg.

10. VALIDADE:

24 meses na embalagem original.

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