

	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA</b>  Stracciatella Meio Amarga	Código: <b>ET-2766</b>
		Revisão: 001
		Página: 1 de 1
		Data Revisão: 26/07/19

### 1. DEFINIÇÃO:

Pasta oleosa para cobertura de sorvete.  
 Produto concentrado para uso profissional.

### 2. CARACTERÍSTICAS SENSORIAL:

Coloração marrom escura, consistência cremosa.  
 Sabor e odor característicos.

### 3. INGREDIENTES:

Gordura vegetal, açúcar, cacau em pó, soro de leite, licor de cacau, manteiga de cacau, emulsificante: E322 (lecitina de soja) e aroma idêntico ao natural.

### 4. ALERGÊNICOS:

Contêm derivados de leite e derivados de soja.

### 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 5g
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	652 kcal / 2738 kJ	33%
Carboidratos	29 g	10%
Proteínas	3,6 g	5%
Gorduras totais	58 g	105%

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

 <i>Dal 1942 Ingredienti di Qualità</i>	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA</b>  Stracciatella Meio Amarga	Código: <b>ET-2766</b>
		Revisão: 001
		Página: 2 de 1
		Data Revisão: 26/07/19

Gorduras saturadas	54 g	245%
Gorduras trans	0,2 g	“VD não estabelecido”
Fibra alimentar	0,2 g	1%
Sódio	117 mg	5%
*% 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:

18 meses na embalagem original.

Após aberto consumir em até 4 meses.

#### 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 <sup>a</sup> Alimentos / CREA SC 108249-4	Joinville/SC (47) 3145-2650