

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA Pronto Sorbet Chocolate	Código: ET-2677
		Revisão: 001
		Página: 1 de 1
		Data Revisão: 14/03/18

1. DEFINIÇÃO:

Base em pó com efeito estabilizante e aromatizante para a preparação rápida de sorvete. Produto concentrado para uso profissional.

2. CARACTERÍSTICAS SENSORIAL:

Pó de coloração marrom.

Sabor e odor característicos.

3. INGREDIENTES:

Chocolate (46,5%), dextrose, frutose, cacau desengordurado em pó (8,5%), cacau em pó (7,3%), gordura não hidrogenada de coco, glucose desidratada, açúcar, estabilizantes: E401 (alginato de sódio), E417 (goma tara), E466 (carboximetilcelulose sódica), E412 (goma guar), emulsificantes: E471 (mono e diglicerídeos), E472b (mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido láctico), proteínas vegetal, aroma e sal.

4. ALERGÊNICOS:

Contém derivados de soja. Pode conter traços de: leite e derivados, ovos, glúten, oleaginosas.

5. OGM (ORGANISMO GENETICAMENTE MODIFICADO):

Não contém organismo geneticamente modificado.

6. DOSAGEM RECOMENDADA E PROCESSAMENTO:

1,7kg + 2,5 kg de água quente (80°C).

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:

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

Informação Nutricional

(Porção de 100g)

Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	495 kcal / 1717 kJ	25%
Carboidratos	59 g	20%
Proteínas	7,1 g	9%
Gorduras totais	14,9 g	27%
Gorduras saturadas	8,2 g	37%
Gorduras trans	0,0 g	"VD não estabelecido"
Fibra alimentar	10,0 g	40%
Sódio	184 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 1,7kg.

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:

Thays Duarte Wagenknecht
Eng^a Alimentos / CREA SC 108249-4

Aromitalia do Brasil

Joinville/SC
(47) 3145-2650