

FICHA TÉCNICA SORVETEMIX LATTE BOMBOM

NOME DO PRODUTO

15 - SORVETEMIX LATTE BOMBOM 1kg

DESCRIÇÃO

Sabor e Cor para preparo de gelados comestíveis

DOSAGEM RECOMENDADA: 50 g/L de leite

INGREDIENTES

Açúcar, amido de milho (*Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes*, *Agrobacterium tumefaciens* e *Zea mays*), sal refinado, aroma artificial e corante caramelo IV (INS 150d) e corantes artificiais tartrazina (INS 102), vermelho bordeaux (INS 123), azul indigotina (INS 132) e amarelo crepúsculo (INS 110).

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS, FÍSICA, FÍSICO-QUÍMICAS E BIOLÓGICAS

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

Aspecto: Pó fino e homogêneo

Cor: Bege amarronzado

Odor/Sabor: Característico

Ausência de substância tóxicas ou nocivas à saúde

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (100g):

Valor Energético (kcal): 372

Carboidratos (g): 93

Proteína (g): 0,03

Gordura Total (g): 0

Gordura Saturada (g): 0

Gordura Trans (g): 0

Fibra Alimentar (g): 0

Sódio (mg): 4,6

NS: Não Significativo

VIDA DE PRATELEIRA E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

18 (dezoito meses) a partir da data de fabricação, desde que respeitadas as condições de armazenamento.

Rua Jornal O Trabalhador, 107 - Júlio Ustrito - CEP 13.323-742 - Salto/SP
Telefone: 11 4456-8555 - E-mail: vendas@elloingredientes.com.br

Manter em local seco à temperatura abaixo de 35°C. Evitar exposição direta à luz solar. Manter a embalagem original bem fechada.

EMBALAGEM

Saco plástico PEBD com 10 x 1kg de produto envolto em embalagem BOPP + PE

DECLARAÇÃO / ALÉRGICOS

NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.

ALÉRGICOS: PODE CONTER DERIVADOS DE LEITE, DE SOJA E DE AMENDOIM.

MÉTODO DE DISTRIBUIÇÃO

Os produtos são transportados até o cliente através de caminhões baú, com laudo para os clientes que solicitam.

USO PRETENDIDO

Pó sabor para uso alimentício.

Matéria-prima, inadequada para o consumo humano na forma como se apresenta.

FABRICAÇÃO

ELLO INGREDIENTES ALIMENTÍCIOS LTDA. - Industria Brasileira CNPJ: 17.882.915/0001-70

REVISÃO				
NÚMERO	DATA	MOTIVO	Elaboração	Aprovação
00	09/09/2019	Elaboração do FOR 018	Margarida Voeroes	Adriana Mello
01	10/12/2019	Atualização	Margarida Voeroes	Adriana Mello