

FICHA TÉCNICA
SORVETEMIX LATTE ICE BLUE

NOME DO PRODUTO

35 - SORVETEMIX LATTE ICE BLUE 1kg

DESCRIÇÃO

Sabor e Cor para preparo de gelados comestíveis

DOSAGEM RECOMENDADA: 20g/L de leite

INGREDIENTES

açúcar, amido de milho (Bacillus thuringiensis, Streptomyces viridochromogenes, Agrobacterium tumefaciens e Zea mays), acidulante ácido fumárico (INS 297), aromas idênticos ao natural e corante artificial azul brilhante (INS 133).

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS, FÍSICA, FÍSICO-QUÍMICAS E BIOLÓGICAS

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

Aspecto: Pó fino e homogêneo

Cor: Branco a azul

Odor/Sabor: Doce, característico

Ausência de substância tóxicas ou nocivas à saúde

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (100g):

Valor calórico (Kcal): 369,5

Carboidratos (g): 92,3

Proteína (g): 0,04

Gordura Total (g): 0

Gordura Saturada (g): 0

Gordura Trans (g): 0

Fibra Alimentar (g): 0

Sódio (mg): 1,6

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 | 05/09/2019 | Elaboração do FOR 018 | Margarida Voeroes | Adriana Mello |
| 01 | 10/12/2019 | Atualização | Margarida Voeroes | Adriana Mello |