

**FICHA TÉCNICA**  
**SORVETEMIX LATTE MAMÃO PAPAYA**

**NOME DO PRODUTO**

41 - SORVETEMIX LATTE MAMA O PAPAYA 1KG

**DESCRIÇÃO**

Sabor e Cor para preparo de gelados comestíveis

DOSAGEM RECOMENDADA: 20g/L de leite

**INGREDIENTES**

Ingredientes: Açúcar, amido de milho (Bacillus thuringiensis, Streptomyces viridochromogenes, Agrobacterium tumefaciens e Zea mays), aroma id. ao natural e corantes artificiais tartrazina (INS 102), vermelho bordeaux (INS 123), amarelo crepúsculo (INS 110).

**CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS, FÍSICA, FÍSICO-QUÍMICAS E BIOLÓGICAS**

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS**

Aspecto: Pó fino e homogêneo

Cor: Branco a alaranjado

Odor/Sabor: Característico de mamão papaya

Ausência de substância tóxicas ou nocivas à saúde

**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (100g):**

Valor calórico (Kcal): 378

Carboidratos (g): 94,5

Proteína (g): 0,03

Gordura Total (g): 0

Gordura Saturada (g): 0

Gordura Trans (g): 0

Fibra Alimentar (g): 0

Sódio (mg): 1,8

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.

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

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

**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