	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA COMERCIAL		Código:	ETC.BP.P&D.PR.UHT-007
			Rev.:	00
			Data de Aprovação:	20/02/2017
			Pág.:	1/3
	Título:	Espec. Técnica Comercial - Bebida Láctea UHT sabor Chocolate		
Elaborado por:	THAIS SBRANA DE MEDEIROS	Área:	P&D Desenv. Produtos - Pesquisador - Administração	
Consensado por:	BRUNO BERTOLOTTI FALLEIROS; EDUARDO BENINO PAVANELLI	Área:	Pesquisa & Desenvolvimento; Gerencia de P&D - Gerente de Inovação	
Aprovado por:	GIULIANA COPOLA CORNAZZANI	Área:	P&D Desenv. Produtos - Gerente de P&D	

1. Controle de Revisões

DATA	Nº REVISÃO	MOTIVO DA REVISÃO
20/02/2017	00	Emissão de documento

2. Descrição

Mistura a base de gordura vegetal e leite, utilizada como base para sorvete.

2.2 Denominação legal

Bebida láctea UHT sabor chocolate.

3. Aplicação

Sorvete soft.

4. Ingredientes

Leite desnatado e/ou leite desnatado reconstituído, permeado de leite, açúcar líquido, óleo vegetal de palmiste, maltodextrina, açúcar, cacau, soro de leite em pó, leite em pó desnatado, emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos, estabilizantes carboximetilcelulose sódica, fosfato dissódico e carragena e aroma idêntico ao natural de baunilha e chocolate.

5. Informação Nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 200ml (1 copo)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	388 kcal= 1630 kJ	19
Carboidratos	58 g	19
Proteínas	5,9 g	8
Gorduras totais	15 g	27
Gorduras saturadas	14 g	64
Gorduras trans	0 g	**
Fibra alimentar	2,0 g	8
Sódio	246 mg	10


*%Valores Diários de Referência 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.

6. Características Físico-Químicas

Análise	Mínimo	Máximo
pH	6,60	7,00
°Brix	28,0	32,0
Densidade (g/L)	1080,0	1100,0
Gordura (%)	5,00	8,00
Umidade (%)	66,00	70,00

7. Características sensoriais

Atributo	Especificações
Aspecto	Líquido liso e homogêneo
Cor	Marrom
Odor	Característico
Sabor	Característico

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA COMERCIAL		Código:	ETC.BP.P&D.PR.UHT-007
			Rev.:	00
			Data de Aprovação:	20/02/2017
			Pág.:	3/3
	Título:	Espec. Técnica Comercial - Bebida Láctea UHT sabor Chocolate		
Elaborado por:	THAIS SBRANA DE MEDEIROS	Área:	P&D Desenv. Produtos - Pesquisador - Administracao	
Consensado por:	BRUNO BERTOLOTTI FALLEIROS; EDUARDO BENINO PAVANELLI	Área:	Pesquisa & Desenvolvimento; Gerencia de P&D - Gerente de Inovacao	
Aprovado por:	GIULIANA COPOLA CORNAZZANI	Área:	P&D Desenv. Produtos - Gerente de P&D	

1 Litro	12x1L	15	6	90	12,431	99	63	167	0,01326	1118,81	1,17
---------	-------	----	---	----	--------	----	----	-----	---------	---------	------

11. Armazenamento

Armazenar em local seco, fresco e arejado. Fechado não necessita refrigeração.

12. Transporte

Em veículos devidamente limpos. Não deverá ser transportado com outros materiais que possam contaminar o produto com substâncias e odores estranhos.

13. Segurança

As embalagens devem apresentar-se com sua forma original inviolada.

14. Registro no Ministério da Agricultura ou da Saúde

Registro no Ministério da Agricultura sob o n° 0002/393.

15. Informações complementares

Responsável Técnico Arysso de Souza Pires – CRQ III Região: 13200542

Atendimento ao consumidor: 0800 7246433 ou sac@vigor.com.br

Não contém glúten.

ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS. PODE CONTER SOJA.

16. Público Alvo

Food service.

17. Público Sensível

Intolerantes à lactose e alérgicos a soja e a caseína proveniente do leite.