

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE MATERIAL
FOODBASE – MISTURA EM PÓ PARA GELADOS COMESTÍVEIS
3962 (1 kg) – SABORIZANTE CAFÉ GOLD
Mistura em pó para gelados comestíveis sabor café

Descrição

É uma linha completa de pós saborizantes para sorvetes com deliciosos aromas. Proporciona a ideal coloração e aromatização a cada sabor específico de sorvete conferindo aos produtos uma qualidade padronizada.

Aplicação e Dosagem Orientativa

50 g por litro de calda.

As recomendações de aplicação são baseadas em testes internos e orientadas pela legislação vigente. É de responsabilidade de cada fabricante avaliar se a aplicação em seu produto final atende as legislações pertinentes.

Ingredientes: açúcar, amido, café solúvel em pó, cacau em pó, corante caramelo, aromatizante, antiemético fosfato tricalcico.

ALÉRGICOS: PODE CONTER LEITE E SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Características Sensoriais

Aparência (Aspecto e cor): produto em pó de coloração marrom escuro.

Análise sensorial (Odor e sabor): característico.

Características Microbiológicas

De acordo com a INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019:

Escherichia coli: 100 NMP/g máx.

Salmonella spp: Ausência/25g

Validade

12 meses a partir da data de fabricação se seguida as condições de armazenamento.

Condições de Armazenamento, Distribuição e Manipulação

Evitar exposição à luz solar. Manter em local seco e ventilado. Manter na embalagem original, sempre bem fechado.

Embalagem

Pacote metalizado contendo 1 kg do produto.

Informações Nutricionais ()**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção: 100 g (10 colheres de sopa)		
	100 g	%VD (*)
Valor energético (kcal)	352	18
Carboidratos (g)	95	32
Açúcares totais (g)	75	
Açúcares adicionados (g)	75	150
Proteínas (g)	0,9	2
Gorduras totais (g)	0,2	0
Gorduras saturadas (g)	0,1	1
Gorduras trans (g)	0	0
Fibras alimentares (g)	0,7	3
Sódio (mg)	229	11

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

(**) Considerações: RDC 429/2020 – Art. 4° § 2º, Art. 7° § 2º, Art. 8° § 2º; IN 75/2020 – Anexo XVI.

Micotoxina

Os processos de Fabricação da FOOD BASE não conferem ou oferecem risco de contaminação dos produtos com micotoxinas, devido à natureza dos processos de industrialização, bem como aos programas de Segurança dos Alimentos implementados. Por esta razão, não realizamos análises de micotoxinas nos produtos, mas, quando aplicável, requeremos dos fornecedores o controle de risco destes contaminantes.

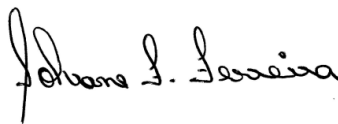
Microscopia e Macroscopia

Os perigos físicos que oferecem risco à saúde do consumidor foram estudados nos planos de autocontrole, com foco na análise de perigos por etapas e, quando significativos, medidas de controle estão planejadas. Desta forma, estes perigos são eliminados ou reduzidos a níveis aceitáveis através do processo.

Declaração de Alergênicos

Classificação	Composição		Presença na linha de produção	
	Sim	Não	Sim/Não	Controlado
Amendoim		X	Sim	Sim
Avelã (<i>Corylus</i> spp.)		X	Sim	Sim
Castanha-de-caju (<i>Anacardium occidentale</i>)		X	Sim	Sim
Castanha-do-brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>)		X	Não	Sim
Leite e derivados		X	Sim	Não
Ovo e derivados		X	Sim	Sim
Soja e derivados		X	Sim	Não
Trigo e derivados		X	Sim	Sim
Centeio e derivados		X	Não	Sim
Cevada e derivados		X	Sim	Sim
Aveia e derivados		X	Não	Sim
Macadâmias (<i>Macadamia</i> spp.)		X	Não	Sim
Nozes (<i>Juglans</i> spp.)		X	Não	Sim
Pecãs (<i>Carya</i> spp.)		X	Não	Sim
Pistaches (<i>Pistacia</i> spp.)		X	Não	Sim
Pinoli (<i>Castanea</i> spp.)		X	Não	Sim
Látex natural		X	Sim	Sim

A Política de Alergênicos da FOODBASE estabelece uma lista de matérias-primas alergênicas, medidas preventivas e um controle sistêmico desde o desenvolvimento, produção e distribuição, de forma a prevenir contaminações cruzadas de acordo com a legislação do Brasil (RDC26/2015) e Comunidade Europeia (Diretiva CE nº1169/2011). A política de alergênicos contempla segregação de alergênicos na estocagem, fracionamento, procedimentos de higienização com verificação de eficácia, sequenciamento de produção, dentre outras. Toda nova matéria prima potencialmente alergênica é incluída na lista de alergênicos, isso significa que será identificada, estocada, fracionada e manipulada segundo critérios que previnem risco de contaminação cruzada. Todo novo produto é desenvolvido contemplando requisitos de alergenicidade. A FOODBASE estabeleceu em sua Política de Alergênicos o limite de quantificação de 10ppm para declaração da contaminação cruzada dos alergênicos. Declaramos que este produto pode conter os alergênicos na linha de produção, onde está definido que NÃO há controle de contaminação cruzada, devido às características dos produtos produzidos na linha. O controle de alergênicos é realizado através da composição do material, portanto para essas substâncias considerar as informações complementadas no tópico ingredientes.



Solvane Forquezatto Ferreira
Responsável Técnica
CRQ 02409624

FOODBASE
Insumos e Ingredientes  **BRASIL**