1. DEFINIÇÃO

Base em pó composta completa para sorvete com efeito estabilizante.

Produto concentrado para uso profissional.

2. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Coloração branca de textura pó, sabor e odor característicos.

3. INGREDIENTES

Maltodextrina, E1200 (polidextrose), sorbitol, maltitol, eritritol, oligofrutose, E471 (mono e diglicerídeos de ácidos graxos), E405 (alginato de propileno glicol), E466 (carboximetilcelulose sódica), E410 (goma alfarroba), E412 (goma guar), E955 (sucralose) e E330 (ácido cítrico).

4. ALERGÊNICOS

Não contém - Atendimento a legislação RDC 26 – 02/07/2015.

Não Contém glúten – Atendimento a Lei 10.674 – 16/05/2003 e RDC40 – 08/02/2002.

5. GRUPOS VULNERÁVEIS

ALÉRGICOS: este produto não possui matérias primas alergênicas em sua composição.

Em caso de uso não intencional / incorreto: não existe risco conhecido associado ao uso não intencional/incorreto.

6. DOSAGEM RECOMENDADA E PROCESSAMENTO

1,1 kg + 1 litro de água quente + 2 kg de fruta.

7. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS

Característica	Parâmetro	Limite	Legislação
Microbiológica	*Salmonella sp*	Ausente em 25g	IN nº60, de 23/12/2019.
	Enterobacteriaceae	Máximo 10/g	IN nº60, de 23/12/2019.
Físico	Macroscopia e microscopia	Matéria estranha: Areia 1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido. Ácaros mortos: Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com a recomendação das metodologias.	RDC nº623, de 09/03/2022.
Química	Não aplicável	Não aplicável	Não aplicável

Elaborador	Aprovador
Departamento da Qualidade	Thays Duarte Wagenknecht Engª Alimentos / CREA SC 108249-4

8. TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção 100g			
	Quantidade por porção		%VD(*)
Valor Energético	234	kcal	12%
Carboidratos	91	g	30%
Açucares Totais	3,3	g	-
Açucares Adicionados	2,9	g	6%
Poliol	34	g	-
Proteínas	0,0	g	0%
Gorduras totais	1,7	g	3%
Gorduras saturadas	1,6	g	8%
Gorduras trans	0,0	g	1%
Fibra alimentar	27,7	g	111%
Sódio	31	mg	2%
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção			

9. EMBALAGEM

Acondicionado em embalagem metalizada com peso de 1,1kg (Cód. 3024BR).

Acondicionado em embalagem metalizada com peso de 5kg (Cód. 30245BR).

10. VALIDADE

24 meses na embalagem original.

11. MODO DE CONSERVAÇÃO E RECOMENDAÇÕES DE USO

Após aberto manter em recipiente bem fechado e consumir na maior brevidade possível. Armazenar em local seco e arejado. Qualquer alteração térmica pode afetar o estado físico do produto, variando sua consistência e aparência. Recomenda-se homogeneizar o produto com uma espátula seca antes de seu uso.

12. MÉTODOS DE DISTRIBUIÇÃO E ENTREGA

A distribuição deve ser feita em veículos de transporte fechados e limpos, protegidos contra umidade e presença de pragas, odores estranhos, e incidência de luz solar direta, para evitar possíveis contaminações por materiais estranhos, insetos e roedores e manter a integridade do produto.

Elaborador	Aprovador
Departamento da Qualidade	Thays Duarte Wagenknecht Engª Alimentos / CREA SC 108249-4