

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Código:	ESP-2774
		Revisão:	007
	MESCLADO LATTISSIMO	Página:	1 de 2
		Data:	03/08/2022

1. DEFINIÇÃO

Pasta oleosa para mesclar sorvete.

Produto concentrado para uso profissional.

2. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Coloração creme clara com consistência cremosa.

Sabor e odor característicos.

3. INGREDIENTES

Leite em pó integral, óleo vegetal, açúcar, soro de leite, glucose em pó, manteiga de cacau, E322 (lecitina) e aroma idêntico ao natural.

4. ALERGÊNICOS

Contém: Lactose - Atendimento a legislação RDC 136 – 08/02/2017.

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

Contém: Derivados de leite e derivados de soja - Atendimento a legislação RDC 26 – 02/07/2015.

5. GRUPOS VULNERÁVEIS

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

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

6. DOSAGEM RECOMENDADA E PROCESSAMENTO

Conforme determinação do usuário, a gosto.

7. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS

Característica	Parâmetro	Limite	Legislação
Microbiológica	Salmonella sp.	Ausente em 25g	IN nº60, de 23/12/19.
	Estaf. coag. positiva/g	Máximo 10 ² /g	IN nº60, de 23/12/19.
	Enterobacteriaceae	Máximo 10/g	IN nº60, de 23/12/19.
	Bolores e Leveduras/g	Máximo 10 ² / g	IN nº60, de 23/12/19.
Físico	Macroscopia e microscopia	Areia: 1,5 % de areia ou cinzas insolúveis em ácido – Anexo 1 – Alimentos em geral Ácaros mortos: Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com a recomendação das metodologias – Anexo 2 – Alimentos em geral	RDC nº623, de 09/03/2022.
Química	Não aplicável		

Elaborador	Aprovador
Departamento da Qualidade	Thays Duarte Wagenknecht Eng ^a Alimentos / CREA SC 108249-4

 <i>Dal 1942 Ingredienti di Qualità</i>	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Código:	ESP-2774
		Revisão:	007
	MESCLADO LATTISSIMO	Página:	2 de 2
		Data:	03/08/2022

8. TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção 100g			
	Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	608	kcal	30%
Carboidratos	40	g	13%
Açúcares Totais	36	g	-
Açúcares Adicionados	17	g	33%
Proteínas	10	g	21%
Gorduras totais	42	g	64%
Gorduras saturadas	13	g	65%
Gorduras trans	0,6	g	28%
Fibra alimentar	0,0	g	0%
Sódio	185	mg	9%

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção

9. EMBALAGEM

Acondicionado em baldes de polipropileno atóxico, cor branca, de 3,5 kg (Código 2774).

Acondicionado em baldes de polipropileno atóxico, cor branca, de 12kg (Código 27745).

Acondicionado em baldes de polipropileno atóxico, cor branca, de 15kg (Código 27746).

10. VALIDADE

12 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, podendo haver separação da gordura/ óleo. Recomenda-se homogeneizar o produto com uma espátula seca antes de seu uso para que sua cremosidade volte a condição ideal, e caso necessário, métodos de aquecimento ainda podem ser aplicados, com temperaturas entre 35 e 40°C.

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.

Elaborador	Aprovador
Departamento da Qualidade	Thays Duarte Wagenknecht Eng ^a Alimentos / CREA SC 108249-4