	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Código:	ESP-802045
		Revisão:	007
	PASTA LIMÃO NL	Página:	1 de 2
		Data:	21/07/2022

1. DEFINIÇÃO

Pasta concentrada para sorvete com efeito aromatizante e corante.

Produto concentrado para uso profissional.

2. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Coloração incolor, tendendo ao amarelo e consistência densa.

Sabor e odor característicos.

3. INGREDIENTES

Açúcar, xarope de glucose, aroma natural e E407 (carragena).

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

15g para 1 kg de base água.

7. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS

Característica	Parâmetro	Limite	Legislação
Microbiológica	<i>Salmonella sp.</i>	Ausente em 25g	IN nº60, de 23 de dezembro de 2019.
	Enterobacteriaceae	Máximo 10/g	IN nº60, de 23 de dezembro de 2019.
Física	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	Não aplicável	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-802045
		Revisão:	007
	PASTA LIMÃO NL	Página:	2 de 2
		Data:	21/07/2022

8. TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 100g			
	Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	274	kcal	14%
Carboidratos	68	g	23%
Açúcares Totais	55	g	-
Açúcares Adicionados	55	g	110%
Proteínas	0,0	g	0%
Gorduras totais	0,0	g	0%
Gorduras saturadas	0,0	g	0%
Gorduras trans	0,0	g	0%
Fibra alimentar	0,2	g	1%
Sódio	27	mg	1%

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção

9. EMBALAGEM

Acondicionado em bombonas com peso de 6,0kg (Código 802045).

Acondicionado em bombonas com peso de 1,25kg (Código 802042).

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.

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