

Título:	MULTMIX NEUTRO ARTESANAL	Código	Revisão	Página
Depo:	PESQUISA E DESENVOLVIMENTO	FT PD 0615	12	1 de 1

Sistema estabilizante para gelados comestíveis



1. DESCRIÇÃO: MULTMIX NEUTRO ARTESANAL é um sistema estabilizante desenvolvido especialmente para a produção de gelados comestíveis.

2. SUGESTÃO DE USO: o nível de uso sugerido é de 1,0% sobre o produto final (10,0 gramas por litro de calda), podendo variar de acordo com o balanceamento da formulação, características esperadas no produto final e legislações vigentes aplicáveis ao mesmo.

A seguir apresentamos uma formulação orientativa:

Ingredientes	%
Água	63,30
Leite em pó integral	15,00
Açúcar	13,00
Glucose em pó	3,50
Gordura vegetal hidrogenada	3,20
MULTMIX GEL*	1,00
MULTMIX NEUTRO ARTESANAL	1,00
TOTAL	100,00

* Para um melhor resultado o **MULTMIX NEUTRO ARTESANAL** deve ser usado junto com o agente emulsificante **MULTMIX GEL**.

3. CARACTERÍSTICAS FUNCIONAIS:

- ↻ Hidrata totalmente na calda à temperatura ambiente;
- ↻ Aumenta a viscosidade da calda melhorando o corpo do sorvete;
- ↻ Aumenta a resistência ao choque térmico;
- ↻ Confere maior cremosidade;
- ↻ Dispersão facilitada quando pré-misturado ao açúcar (1 parte de **MULTMIX NEUTRO ARTESANAL** para 2 partes de açúcar);

4. PARÂMETROS DE QUALIDADE:

4.1 PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

Parâmetro	Especificação
Aspecto Físico	Pó homogêneo
Odor	Característico
Cor	Bege claro a escuro
Viscosidade Brookfield LV DVI	
Prime (1,0% em H ₂ O a 25°C +/- 0,5°C) Spindle S61 - 100 rpm (cP)	10 - 30
Pentaclorofenol (mg/kg)*	Máximo 0,01
pH (solução a 1,0% em H ₂ O)	6,5 - 8,5
Umidade (%)	Máximo 3,0

*REGULAMENTO (UE) n° 231/2012

4.2 PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS:

Parâmetro	Limite	Referência
Salmonella spp (25 g)*	Ausência	Parâmetro interno

* Monitoramento anual

4.3 CONTAMINANTES

Parâmetro	Limite	Referência
Metais Pesados (mg/kg)	Chumbo*	Máx.2,0 JECFA
Matérias estranhas	Areia* Ácaros mortos*	Máx. 1,5% Máx. 5 RDC n° 623, 09/03/22, ANVISA.

* Monitoramento anual

5. EMBALAGEM: sachê laminado contendo 1 kg, acondicionado em saco de papel multifolhado com 10 unidades.

6. CONSERVAÇÃO: na embalagem original, ao abrigo da luz e calor, em local fresco, seco e arejado. Manter a embalagem bem fechada.

7. VALIDADE: 24 meses a partir da data de fabricação, desde que estocado nas condições recomendadas.

8. INGREDIENTES: açúcar, amido, estabilizantes goma guar (INS 412), carboximetilcelulose sódica (INS 466) e goma xantana (INS 415). **ALÉRGICOS: PODE CONTER LEITE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

9. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	100g
Valor energético (kcal)	360
Carboidratos (g)	83
Açúcares totais (g)	77
Açúcares adicionados (g)	77
Proteínas (g)	0
Gorduras totais (g)	0
Gorduras saturadas (g)	0
Gorduras trans (g)	0
Fibra alimentar (g)	14
Sódio (mg)	53

10. INFORMAÇÕES ADICIONAIS: entrar em contato com o corpo técnico da **Alibra Ingredientes S.A.**

CÓPIA NÃO CONTROLADA