

 <p>Aromitalia Dal 1942 Ingredienti di Qualità</p>	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Código:	ESP-27585
		Revisão:	003
	MESCLADO GIANDUIELLA PALETA SÃO LUIZ	Página:	1 de 2
		Data:	14/02/2023

1. DEFINIÇÃO

Pasta oleosa para cobertura de sorvete.
Produto concentrado para uso profissional.

2. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Coloração marrom escuro e consistência cremosa.
Sabor e odor característicos.

3. INGREDIENTES

Gordura vegetal, açúcar, glucose em pó, leite em pó desnatado, soro de leite, cacau em pó, avelã, manteiga de cacau, licor de cacau, emulsificante INS 322 (lecitina de soja) e aroma idêntico ao natural.

4. ALERGÊNICOS

Contém: Lactose - Atendimento a legislação RDC 727 – 01/02/2022.
Contém: Derivados de leite, avelã e derivados de soja - Atendimento a legislação RDC 727 – 01/07/2022.
Não contém glúten - Atendimento a Lei 10.674 – 16/05/2003 e RDC 40 – 08/02/2002.

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

A gosto.

7. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS

Características	Parâmetros	Limites	Legislações
Microbiológicas	<i>Salmonella sp.</i>	Ausente em 25g	IN nº 161, de 01/07/2022.
	Estaf. coag. positiva/g	Máximo 10 ² /g	IN nº 161, de 01/07/2022.
	Enterobacteriaceae	Máximo 10/g	IN nº 161, de 01/07/2022.
	Bolores e Leveduras/g	Máximo 10 ² / g	IN nº 161, de 01/07/2022.
Físicas	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 nº 623, de 09/03/2022.
Químicas	Não aplicável	Não aplicável	Não aplicável

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

 <small>Dal 1942 Ingredienti di Qualità</small>	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Código:	ESP-27585
		Revisão:	003
	MESCLADO GIANDUIELLA PALETA SÃO LUIZ	Página:	2 de 2
		Data:	14/02/2023

8. TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção 100g			
	Quantidade por porção		%VD(*)
Valor Energético	597	kcal	30%
Carboidratos	48	g	16%
Açúcares Totais	41	g	-
Açúcares Adicionados	30	g	59%
Proteínas	5,8	g	12%
Gorduras totais	40	g	61%
Gorduras saturadas	12	g	61%
Gorduras trans	0,4	g	20%
Fibra alimentar	1,4	g	6%
Sódio	82	mg	4%

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção

9. EMBALAGEM

Acondicionado em baldes de polipropileno atóxico de 12 kg (Código 27585).

Acondicionado em baldes de polipropileno atóxico de 15 kg (Código 275856).

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, 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