 <small>Dal 1942 Ingredienti di Qualità</small>	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Código:	ESP-2760
		Revisão:	010
STRACCIATELLA AO LEITE		Página:	1 de 2
		Data:	21/02/2023

1. DEFINIÇÃO

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

2. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Coloração marrom escura, consistência cremosa.
 Sabor e odor característicos.

3. INGREDIENTES

Gordura vegetal, açúcar, leite em pó desnatado, cacau em pó, soro de leite, 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 de 01/07/2022.
 Contém: Derivados de leite e derivados de soja. Pode conter avelã. - Atendimento a legislação RDC 727 de 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 derivadas do leite e da soja 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/g	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	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 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

 <p>Aromitalia Dal 1942 Ingredienti di Qualità</p>	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Código:	ESP-2760
		Revisão:	010
	STRACCIATELLA AO LEITE	Página:	2 de 2
		Data:	21/02/2023

8. TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 100g			
	Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	664	kcal	33%
Carboidratos	35	g	12%
Açúcares Totais	34	g	-
Açúcares Adicionados	25	g	51%
Proteínas	5,5	g	11%
Gorduras totais	56	g	86%
Gorduras saturadas	35	g	175%
Gorduras trans	0,5	g	26%
Fibra alimentar	1,2	g	5%
Sódio	61	mg	3%

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção

9. EMBALAGEM

Acondicionado em baldes de polipropileno atóxico, cor branca, de 3,3kg (Código 2760).

Acondicionado em baldes de polipropileno atóxico, cor branca, de 12kg (Código 27605).

Acondicionado em baldes de polipropileno atóxico, cor branca, de 15kg (Código 27606).

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 e manter a integridade do produto.

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