 <p><b>Aromitalia</b> Dal 1942 Ingredienti di Qualità</p>	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA</b>	Código:	<b>ESP-951501</b>
		Revisão:	003
	<b>CHOCOLATE SUIÇO 50</b>	Página:	1 de 2
		Data:	10/01/2023

## 1. DEFINIÇÃO

Cacau em pó para sorvete.

Produto concentrado para uso profissional.

## 2. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Coloração marrom de textura pó.

Sabor e odor característicos.

## 3. INGREDIENTES

Cacau em pó, dextrose e aroma.

## 4. ALERGÊNICOS

Não contém - 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 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

50g de Chocolate Suíço 50 para 1kg de calda base leite.

## 7. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS

Característica	Parâmetro	Limite	Legislação
<b>Microbiológica</b>	<i>Salmonella sp.</i>	Ausente em 25g	IN nº 161, de 01/07/2022.
	Enterobacteriaceae	Máximo 10/g	IN nº 161, de 01/07/2022.
<b>Físico</b>	Macroscopia e microscopia	Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas: 25 em 50 g.	RDC nº623, de 09/03/2022.
		Fragmentos de pelos de roedor: 1 em 50 g.	
		Ácaros mortos: Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com a recomendação das metodologias.	
<b>Química</b>	Não aplicável	Não aplicável	Não aplicável

Elaborador	Aprovador
<b>Departamento da Qualidade</b>	Thays Duarte Wagenknecht Eng <sup>a</sup> Alimentos / CREA SC 108249-4

 <p><b>Aromitalia</b> Dal 1942 Ingredienti di Qualità</p>	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA</b>	Código:	<b>ESP-951501</b>
		Revisão:	003
	<b>CHOCOLATE SUIÇO 50</b>	Página:	2 de 2
		Data:	10/01/2023

## 8. TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 100g			
	Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	292	kcal	15%
Carboidratos	31	g	10%
Açúcares Totais	15	g	-
Açúcares Adicionados	14	g	28%
Proteínas	20	g	40%
Gorduras totais	9,4	g	14%
Gorduras saturadas	5,5	g	28%
Gorduras trans	0,0	g	0%
Fibra alimentar	25	g	101%
Sódio	44	mg	2%

\* Percentual de valores diários fornecidos pela porção

## 9. EMBALAGEM

Acondicionado em embalagem metalizada de 1kg (código 951501).

Acondicionado em embalagem de polietileno revestida com papel kraft com peso de 25kg (código 951525).

## 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. 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 e manter a integridade do produto.

Elaborador	Aprovador
<b>Departamento da Qualidade</b>	Thays Duarte Wagenknecht Eng <sup>a</sup> Alimentos / CREA SC 108249-4