	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Código:	ESP-2985BR
		Revisão:	006
	CREME SPECOULOS	Página:	1 de 3
		Data:	28/06/2023

1. DEFINIÇÃO

Pasta concentrada com efeito de aromatizante e colorante. Produto concentrado para uso profissional.

2. MÉTODO DE PRODUÇÃO

Os ingredientes são recebidos, pesados e separados, para serem adicionados e misturados na seção de refino, o produto acabado segue para ser envasado nas embalagens específicas.

3. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Cor marrom clara. Sabor e odor característicos.

4. INGREDIENTES

Óleo vegetal, dextrose em pó, maltodextrina, glucose em pó, gordura vegetal, aroma idêntico ao natural, corante INS 150b (caramelo II), emulsificantes INS 433 (polisorbato 80) e INS 322 (lecitina de soja).

4.1 Origem morfológica

Origem vegetal.

4.2 Origem geográfica

Fabricado no Brasil, estado Santa Catarina.

5. ALERGÊNICOS

Contém: Derivados de soja. Pode conter avelã - 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.

6. OGM

Produto livre de organismos geneticamente modificados.

7. 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.

8. DOSAGEM RECOMENDADA E PROCESSAMENTO

50gr de produto para 1kg de calda base leite.

9. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS

Características	Parâmetros	Limites	Legislações
Microbiológicas	<i>Salmonella sp.</i>	Ausente em 25g	IN nº161, de 01/07/2022- categoria 20, item g (Pastas, cremes, coberturas e recheios, estáveis à temperatura ambiente e não comercialmente estéreis).
	Enterobacteriaceae/g	Máximo 10/g	
	Bolores e Leveduras/g	Máximo 10 ² / g	
Físicas	Macroscopia e microscopia	Areia: 1,5 % de areia ou cinzas insolúveis em ácido - Anexo 1 - Alimentos em geral. Acaros mortos: máx. de 5 na alíquota analisada de acordo com a recomendação das metodologias - Anexo 2 - Alimentos em geral.	Resolução RDC nº623, de 09/03/2022- categoria 7 - anexo 1 e alimentos em geral anexo 2.
Elaborador		Aprovador	
Departamento da Qualidade		Thays Duarte Wagenknecht Eng ^a Alimentos / CREA SC 108249-4	

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Código:	ESP-2985BR
		Revisão:	006
	CREME SPECOULOS	Página:	2 de 3
		Data:	28/06/2023

Físico-químicas	Micragem	15 – 40,0µm	Padrão interno Aromitalia
	Análise sensorial	Aspecto homogêneo líquido Cor marrom clara Odor e sabor característicos	Padrão interno Aromitalia
Químicas	Contaminantes inorgânicos	Arsênio total- máx. 0,10mg/kg Chumbo- máx. 0,10mg/kg	IN 160, de 01/07/2022- Anexo 1- Óleos e gorduras comestíveis de origem vegetal e ou animal, incluindo margarina

10. TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 100g			
	Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	635	kcal	32%
Carboidratos	49	g	16%
Açúcares Totais	31	g	-
Açúcares Adicionados	30	g	60%
Proteínas	0,1	g	0%
Gorduras totais	44	g	68%
Gorduras saturadas	8,0	g	40%
Gorduras trans	0,5	g	23%
Fibra alimentar	0,7	g	3%
Sódio	26	mg	1%

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção

11. EMBALAGEM

Acondicionado em baldes de polipropileno atóxico de 3,5Kg (código 2985BR).

Acondicionado em baldes de polipropileno atóxico de 15Kg (código 29856BR).

12. VALIDADE


24 meses na embalagem original, fechada e protegida de fontes de calor excessivo.

Após aberto, o produto deve ser consumido em até 4 meses de acordo com as recomendações de conservação.

13. 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.

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-2985BR
		Revisão:	006
	CREME SPECOULOS	Página:	3 de 3
		Data:	28/06/2023

14. 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.

CÓPIA NÃO CONTROLADA

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