	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA</b>	Código: <b>ESP-951901</b>
		Revisão: 004
	LATISSIMO 30	Página: 1 de 2
		Data: 31/05/2023

### 1. DEFINIÇÃO

Pó para sorvete com efeito saborizante.  
 Produto concentrado para uso profissional.

### 2. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Pó branco.  
 Sabor e odor característicos.

### 3. INGREDIENTES

Maltodextrina, leite em pó integral, dextrose, sal, corante INS 102 (tartrazina) e aroma idêntico ao natural.

### 4. ALERGÊNICOS

Contém: Lactose - Atendimento a legislação RDC 727 – 01/07/2022.  
 Contém: Derivados de leite. - 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

30g de lattíssimo 30 para 1kg de calda base leite.

### 7. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS

Características	Parâmetros	Limites	Legislações
<b>Microbiológicas</b>	<i>Salmonella sp.</i>	Ausente em 25g	IN nº 161, de 01/07/2022.
	Enterobacteriaceae/g	Máximo 10/g	IN nº 161, de 01/07/2022.
	Estaf. coagulase positiva/g	Máximo 10 <sup>2</sup>	IN nº 161, de 01/07/2022.
<b>Físicas</b>	Macroscopia e microscopia	Matéria estranha: 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.
<b>Químicas</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-951901</b>
		Revisão:	004
	LATISSIMO 30	Página:	2 de 2
		Data:	31/05/2023

## 8. TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 100g			
	Quantidade por porção		%VD(*)
Valor Energético	399	kcal	20%
Carboidratos	78	g	26%
Açúcares Totais	40	g	-
Açúcares Adicionados	26	g	52%
Proteínas	6,2	g	10%
Gorduras totais	6,5	g	10%
Gorduras saturadas	4,1	g	20%
Gorduras trans	0,2	g	8%
Fibra alimentar	0,0	g	0%
Sódio	1700	mg	85%

\* Percentual de valores diários fornecidos pela porção

## 9. EMBALAGEM

Acondicionado em embalagem metalizada com peso de 1kg (Código 951901).

Acondicionado em embalagem de polietileno revestida com papel kraft com peso de 25kg (Código 951925).

## 10. VALIDADE

24 meses na embalagem original.

## 11. MODO DE CONSERVAÇÃO E RECOMENDAÇÕES DE USO

Após aberto manter na embalagem original 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.

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