

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Código: ESP-951901
		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
Microbiológicas	<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 ²	IN nº 161, de 01/07/2022.
Físicas	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.
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-951901
		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
Departamento da Qualidade	Thays Duarte Wagenknecht Eng ^a Alimentos / CREA SC 108249-4