	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA</b>	Código:	<b>ESP-970BR</b>
		Revisão:	012
	MESCLADO CRUNCH MALTADO	Página:	1 de 2
		Data:	15/02/2023

## 1. DEFINIÇÃO

Pasta oleosa maltada para mesclar sorvetes com flocos crocantes.

Produto concentrado para uso profissional.

## 2. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Coloração marrom escura, consistência cremosa e presença de flocos crocantes.

Sabor e odor característicos.

## 3. INGREDIENTES

Óleo vegetal, açúcar, leite em pó desnatado, extrato de malte, cacau em pó, flocos crocantes (açúcar, clara de ovo, farinha de trigo, cacau em pó), emulsificante INS 322 (lecitina de soja) e aroma idêntico ao natural.

## 4. ALERGÊNICOS

Contém: Lactose - Atendimento a legislação RDC 727 - 01/07/2022.

Contém: derivados de trigo, derivados de leite, derivados de ovo, derivados de soja e derivados de malte - Atendimento a legislação RDC 727 - 01/07/2022.

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

A gosto.

## 7. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS

Características	Parâmetros	Limites	Legislações
<b>Microbiológica</b>	<i>Salmonella sp.</i>	Ausente em 25g	IN nº161, de 01/07/2022.
	Estaf. coag. positiva/g	Máximo 10 <sup>2</sup> /g	IN nº161, de 01/07/2022.
	Enterobacteriaceae	Máximo 10/g	IN nº161, de 01/07/2022.
	Bolores e Leveduras/g	Máximo 10 <sup>2</sup> /g	IN nº161, de 01/07/2022.
<b>Físico</b>	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 nº623, de 09/03/2022.
<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

 <small>Dal 1942 Ingredienti di Qualità</small>	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA</b>	Código:	<b>ESP-970BR</b>
		Revisão:	012
	MESCLADO CRUNCH MALTADO	Página:	2 de 2
		Data:	15/02/2023

## 8. TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção 100g			
	Quantidade por porção		%VD(*)
Valor Energético	532	kcal	27%
Carboidratos	44,4	g	15%
Açúcares Totais	43,1	g	-
Açúcares Adicionados	27	g	54%
Proteínas	6,4	g	13%
Gorduras totais	32,8	g	50%
Gorduras saturadas	6,2	g	31%
Gorduras trans	0,3	g	17%
Fibra alimentar	2,0	g	8%
Sódio	73	mg	4%

\* Percentual de valores diários fornecidos pela porção

## 9. EMBALAGEM

Acondicionado em baldes de polipropileno atóxico de 3,5kg (Código 970BR).

Acondicionado em baldes de polipropileno atóxico de 15kg (Código 9706BR).

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