	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Código:	ESP-953403
		Revisão:	000
	STRACCIATELLA BOMBOM R	Página:	1 de 2
		Data:	15/06/2023

1. DEFINIÇÃO

Pasta oleosa para cobertura de sorvete. 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

Coloração marrom escuro e consistência cremosa com pedaços de avelã e biscoito. Sabor e odor característicos.

4. INGREDIENTES

Gordura vegetal, açúcar, leite em pó desnatado, cacau em pó, avelã picada, biscoito (farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico), gotas sabor chocolate, açúcar mascavo, açúcar refinado, aveia, flocos de arroz, amido de milho, ovo em pó, fermentos químicos INS 503ii (bicarbonato de amônio) e INS 500ii (bicarbonato de sódio), sal, aroma e emulsificante INS 322 (lecitina de soja), soro de leite em pó, manteiga de cacau, licor de cacau, emulsificante INS 322 (lecitina de soja) e aroma idêntico ao natural.

4.1 Origem morfológica: origem animal, vegetal e mineral.

4.2 Origem geográfica: fabricado no Brasil, estado de Santa Catarina.

5. ALERGÊNICOS

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

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

Contém glúten – Atendimento a Lei 10.674 – 16/05/2003 e RDC 40 – 08/02/2002.

6. 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.


7. DOSAGEM RECOMENDADA E PROCESSAMENTO

Conforme determinação do usuário, a gosto.

8. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS

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

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

 <small>Dal 1942 Ingredienti di Qualità</small>	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Código:	ESP-953403
		Revisão:	000
	STRACCIATELLA BOMBOM R	Página:	2 de 2
		Data:	15/06/2023

		com a recomendação das metodologias – Anexo 2 – Alimentos em geral	
Químicas	Não aplicável	Não aplicável	Não aplicável

9. TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 100g			
	Quantidade por porção		%VD(*)
Valor Energético	674	kcal	34%
Carboidratos	33	g	11%
Açúcares Totais	31	g	-
Açúcares Adicionados	22	g	43%
Proteínas	5,3	g	11%
Gorduras totais	58	g	89%
Gorduras saturadas	37	g	183%
Gorduras trans	0,5	g	26%
Fibra alimentar	1,7	g	7%
Sódio	51	mg	3%

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção

10. EMBALAGEM

Acondicionado em baldes de polipropileno atóxico de 3,5kg (Código 953403).

Acondicionado em baldes de polipropileno atóxico de 15kg (Código 953416).

11. VALIDADE

24 meses na embalagem original.

12. 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.

13. 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
Departamento de Qualidade	Thays Duarte Wagenknecht Eng ^a Alimentos / CREA SC 108249-4