	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA</b>	Código:	<b>ESP-952903</b>
		Revisão:	000
	STRACCIATELLA CARAMELO SALGADO	Página:	1 de 2
		Data:	28/06/2023

## 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 claro, com consistência cremosa. Sabor e odor característicos.

## 4. INGREDIENTES

Gordura vegetal, açúcar, leite em pó desnatado, leite em pó integral, óleo vegetal, glucose em pó, soro de leite, chocolate branco, manteiga de cacau, emulsificante INS 322 (lecitina de soja) e aroma idêntico ao natural.

4.1 Origem morfológica

4.2 Origem geográfica

Origem animal e vegetal.

Fabricado no Brasil, estado de Santa Catarina.

## 5. ALERGÊNICOS

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

Contém: derivados de leite e derivados de soja - 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. 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
<b>Microbiológicas</b>	<i>Salmonella sp.</i>	Ausente em 25g	IN nº 161, de 01/07/2022.
	Estaf. coag. positiva/g	Máximo 10 <sup>2</sup> /g	IN nº 161, de 01/07/2022.
	Enterobacteriaceae/g	Máximo 10/g	IN nº 161, de 01/07/2022.
	Bolores e Leveduras/g	Máximo 10 <sup>2</sup> / g	IN nº 161, de 01/07/2022.
<b>Físicas</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 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

	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA</b>	Código:	<b>ESP-952903</b>
		Revisão:	000
	STRACCIATELLA CARAMELO SALGADO	Página:	2 de 2
		Data:	28/06/2023

## 9. TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 100g			
	Quantidade por porção		%VD(*)
Valor Energético	653	kcal	33%
Carboidratos	38	g	13%
Açúcares Totais	36	g	-
Açúcares Adicionados	25	g	49%
Proteínas	6,0	g	9%
Gorduras totais	52	g	80%
Gorduras saturadas	32	g	159%
Gorduras trans	0,6	g	28%
Fibra alimentar	0,0	g	0%
Sódio	167	mg	8%

\* Percentual de valores diários fornecidos pela porção

## 10. EMBALAGEM

Acondicionado em baldes de polipropileno atóxico de 3,5kg (Código 952903).

Acondicionado em baldes de polipropileno atóxico de 15kg (Código 952916).

## 11. VALIDADE

18 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
<b>Departamento da Qualidade</b>	Thays Duarte Wagenknecht Eng <sup>a</sup> Alimentos / CREA SC 108249-4