	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Código:	ESP-953603
		Revisão:	000
STRACCIATELLA CRUNCH MALTADO		Página:	1 de 3
		Data:	07/07/2023

1. DEFINIÇÃO

Pasta oleosa maltada com flocos crocantes para cobertura de sorvetes. 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 escura, consistência cremosa e presença de flocos crocantes. Sabor e odor característicos.

4. INGREDIENTES

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

4.1 Origem morfológica: origem animal e vegetal.

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

5. ALERGÊNICOS

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

Contém lactose - 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. OGM

Produto livre de organismos geneticamente modificados.

7. 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.


8. DOSAGEM RECOMENDADA E PROCESSAMENTO

A gosto.

9. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS

Características	Parâmetros	Limites	Legislações
Microbiológicas	<i>Salmonella sp.</i>	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.

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

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Código:	ESP-953603
		Revisão:	000
	STRACCIATELLA CRUNCH MALTADO	Página:	2 de 3
		Data:	07/07/2023

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 com a recomendação das metodologias – Anexo 2 – Alimentos em geral	RDC nº623, de 09/03/2022.
Químicas	Não aplicável	Não aplicável	Não aplicável

10. TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção 100g			
	Quantidade por porção		%VD(*)
Valor Energético	652	kcal	33%
Carboidratos	31	g	10%
Açúcares Totais	29	g	-
Açúcares Adicionados	24	g	48%
Proteínas	4,3	g	9%
Gorduras totais	56	g	86%
Gorduras saturadas	32	g	161%
Gorduras trans	0,5	g	27%
Fibra alimentar	3,3	g	13%
Sódio	29	mg	1%

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção

11. EMBALAGEM

Acondicionado em baldes de polipropileno atóxico de 3,5kg (Código 953603).
Acondicionado em baldes de polipropileno atóxico de 15kg (Código 953616).

12. VALIDADE

24 meses na embalagem original.


13. 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.

14. 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

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

 <i>Dal 1942 Ingredienti di Qualità</i>	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Código:	ESP-953603
		Revisão:	000
	STRACCIATELLA CRUNCH MALTADO	Página:	3 de 3
		Data:	07/07/2023

possíveis contaminações por materiais estranhos, insetos e roedores e manter a integridade do produto.

CÓPIA NÃO CONTROLADA

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