	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Código:	ESP-953503
		Revisão:	000
	STRACCIATELLA GIANDUIA	Página:	1 de 2
		Data:	19/07/2023

1. DEFINIÇÃO

Pasta oleosa para cobrir 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, consistência cremosa. Sabor e odor característicos.

4. INGREDIENTES

Gordura vegetal, açúcar, cacau em pó, leite em pó desnatado, soro de leite em pó, avelã, 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: Avelã, Derivados de leite e derivados de soja - Atendimento a legislação RDC 727 de 01/07/2022.

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

Não 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

Conforme determinação do usuário, a gosto.

9. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS

Características	Parâmetros	Limites	Legislações
Microbiológica	<i>Salmonella sp.</i>	Ausente em 25g	IN nº 161 de 01/07/22.
	Estaf. coag. positiva/g	Máximo 10 ² /g	IN nº 161 de 01/07/22.
	Enterobacteriaceae/g	Máximo 10/g	IN nº 161 de 01/07/22.
	Bolores e Leveduras/g	Máximo 10 ² / g	IN nº 161 de 01/07/22.
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 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	

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Código:	ESP-953503
		Revisão:	000
	STRACCIATELLA GIANDUIA	Página:	2 de 2
		Data:	19/07/2023

10. TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 100g			
	Quantidade por porção		%VD(*)
Valor Energético	671	kcal	34%
Carboidratos	32	g	11%
Açúcares Totais	30	g	-
Açúcares Adicionados	23	g	46%
Proteínas	4,8	g	7%
Gorduras totais	58	g	90%
Gorduras saturadas	39	g	193%
Gorduras trans	0,5	g	27%
Fibra alimentar	2,4	g	10%
Sódio	46	mg	2%

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção

11. EMBALAGEM

Acondicionado em baldes de polipropileno atóxico de 3,5kg (Código 953503).

Acondicionado em baldes de polipropileno atóxico de 15kg (Código 953516).

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

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