

	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA</b>	Código:	<b>ESP-953203</b>
		Revisão:	000
	STRACCIATELLA PISTACHE	Página:	1 de 2
		Data:	05/07/2023

## 1. DEFINIÇÃO

Pasta oleosa com pedaços de pistache 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 verde claro, consistência cremosa e com pedaços de pistache. Sabor e odor característicos.

## 4. INGREDIENTES

Gordura vegetal, açúcar, leite em pó integral, leite em pó desnatado, pistache, óleo vegetal, soro de leite, chocolate branco, manteiga de cacau, glucose em pó, sal, extrato de malte, etilvanilina, cacau em pó, emulsificante INS 322 (lecitina de soja), corantes INS 141ii (clorofilina cúprica) e INS 100 (cúrcuma) e aroma idêntico ao natural.

4.1 Origem morfológica

4.2 Origem geográfica

Origem animal, vegetal e mineral. Fabricado no Brasil, estado de Santa Catarina.

## 5. ALERGÊNICOS

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

Contém: derivados de leite, pistache, 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.

## 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
<b>Microbiológicas</b>	<i>Salmonella sp.</i>	Ausente em 25g	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.
	Estaf. coagulase positiva/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 de cinzas insolúveis em ácido.	RDC nº623, de 09/03/2022.

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-953203</b>
		Revisão:	000
	STRACCIATELLA PISTACHE	Página:	2 de 2
		Data:	05/07/2023

		Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com a recomendação das metodologias.	
<b>Químicas</b>	Não aplicável	Não aplicável	Não aplicável

## 10. TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção 100g			
	Quantidade por porção		%VD(*)
Valor Energético	661	kcal	33%
Carboidratos	35	g	12%
Açúcares Totais	32	g	-
Açúcares Adicionados	22	g	44%
Proteínas	7,0	g	14%
Gorduras totais	55	g	85%
Gorduras saturadas	33	g	165%
Gorduras trans	0,5	g	26%
Fibra alimentar	1,0	g	4%
Sódio	157	mg	8%

\* Percentual de valores diários fornecidos pela porção

## 11. EMBALAGEM

Acondicionado em baldes de polipropileno atóxico de 3,5kg (Código 953203).

Acondicionado em baldes de polipropileno atóxico de 15kg (Código 953216).

## 12. VALIDADE

18 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.

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