	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Código:	ESP-953103
		Revisão:	000
	STRACCIATELLA SPECUOLUS	Página:	1 de 3
		Data:	03/07/2023

1. DEFINIÇÃO

Pasta oleosa 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, consistência densa. Sabor e odor característicos.

4. INGREDIENTES

Gordura vegetal, açúcar, leite em pó integral, óleo vegetal, leite em pó desnatado, biscoito (farinha de trigo, açúcar, óleo vegetal, xarope de açúcar mascavo, fermento químico INS 500ii (bicarbonato de sódio), farinha de soja, sal e canela), soro de leite, chocolate branco, manteiga de cacau, lactose alimentar, maltodextrina, glucose em pó, etilvanilina, sal, emulsificante INS 322 (lecitina de soja), aroma idêntico ao natural, corantes INS 150a (caramelo I) e INS 150b (caramelo II).

4.1 Origem morfológica: origem animal, vegetal e mineral.

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

5. ALERGÊNICOS

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

Contém: Leite e derivados de leite, derivados de soja e derivados do trigo. Pode conter avelã - 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 produzido a partir de soja transgênica.

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- categoria 20, item g (Pastas, cremes, coberturas e recheios, estáveis à temperatura ambiente e não comercialmente estéreis).
	Estaf. coag. positiva/g	Máximo 10 ² /g	
	Enterobacteriaceae/g	Máximo 10/g	
	Bolores e Leveduras/g	Máximo 10 ² / g	
Físicas	Macroscopia e microscopia	Areia: 1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido.	Resolução RDC nº623, de 09/03/2022- categoria 7 - anexo 1 e alimentos em geral anexo 2.
Elaborador		Aprovador	
Departamento da Qualidade		Thays Duarte Wagenknecht Eng ^a Alimentos / CREA SC 108249-4	

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Código:	ESP-953103
		Revisão:	000
	STRACCIATELLA SPECOULOS	Página:	2 de 3
		Data:	03/07/2023

		Ácaros mortos: máx. de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias.	
Físico-químicas	Micragem	15 – 60,0µm	Padrão interno Aromitalia
	Análise sensorial	Aspecto denso com biscoitos Cor marrom Odor e sabor característicos	Padrão interno Aromitalia
Químicas	Não aplicável	Não aplicável	Não aplicável

10. TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 100g			
	Quantidade por porção		%VD(*)
Valor Energético	657	kcal	33%
Carboidratos	39	g	13%
Açúcares Totais	37	g	-
Açúcares Adicionados	24	g	74%
Proteínas	5,3	g	8%
Gorduras totais	52	g	81%
Gorduras saturadas	31	g	155%
Gorduras trans	0,5	g	27%
Fibra alimentar	0,0	g	0%
Sódio	111	mg	6%

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção

11. EMBALAGEM

Acondicionado em baldes de polipropileno atóxico de 3,5Kg (953103).

Acondicionado em baldes de polipropileno atóxico de 15Kg (953116).

12. VALIDADE


18 meses na embalagem original.

Após aberto, o produto deve ser consumido em até 4 meses de acordo com as recomendações de conservação.

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.

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

 <i>Dal 1942 Ingredientes de Qualidade</i>	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Código:	ESP-953103
		Revisão:	000
STRACCIATELLA SPECOULOS		Página:	3 de 3
		Data:	03/07/2023

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.

CÓPIA NÃO CONTROLADA

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