	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA</b>	Código:	<b>ESP-2765</b>
		Revisão:	009
	MESCLADO TRUFA	Página:	1 de 2
		Data:	28/06/2023

## 1. DEFINIÇÃO

Pasta oleosa para mesclar 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 escuro, consistência densa. Sabor e odor característicos.

## 4. INGREDIENTES

Óleo vegetal, açúcar, soro de leite, cacau em pó, leite em pó desnatado, licor de cacau, glucose em pó, avelã, 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: Derivados de leite, avelã 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.

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

## 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
<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 nº623, 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-2765</b>
		Revisão:	009
MESCLADO TRUFA		Página:	2 de 2
		Data:	28/06/2023

## 10. TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 100g			
	Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	590	kcal	30%
Carboidratos	43	g	14%
Açúcares Totais	39	g	-
Açúcares Adicionados	27	g	54%
Proteínas	6,2	g	12%
Gorduras totais	40	g	61%
Gorduras saturadas	8,1	g	41%
Gorduras trans	0,4	g	19%
Fibra alimentar	3,8	g	15%
Sódio	76	mg	4%

\* Percentual de valores diários fornecidos pela porção

## 11. EMBALAGEM

Acondicionado em baldes de polipropileno atóxico de 3,7kg (2765).

Acondicionado em baldes de polipropileno atóxico de 12kg (27655).

Acondicionado em baldes de polipropileno atóxico de 15kg (27656).

## 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