

 <small>Dal 1942 Ingredienti di Qualità</small>	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA</b>	Código:	<b>ESP-27586</b>
		Revisão:	004
MESCLADO GIANDUIELLA 80/20		Página:	1 de 2
		Data:	16/10/2023

## 1. DEFINIÇÃO

Pasta oleosa para cobertura de sorvete.

## 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 e consistência cremosa. Sabor e odor característicos.

## 4. INGREDIENTES

Gordura vegetal, açúcar, glucose em pó, leite em pó desnatado, soro de leite, cacau em pó, avelã, manteiga de cacau, liquor de cacau, emulsificante INS 322 (lecitina de girassol) 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 e derivados de leite - Atendimento a legislação RDC 727 – 01/07/2022.

Contém: lactose - Atendimento a legislação RDC 727 – 01/02/2022.

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

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	Anexo I. Alimentos em geral- Matéria estranha: Areia 1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido. Anexo II- Alimentos em geral- Ácaros mortos: Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com a recomendação das metodologias.	RDC nº 623, 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-27586</b>
		Revisão:	004
	MESCLADO GIANDUIELLA 80/20	Página:	2 de 2
		Data:	16/10/2023

<b>Químicas</b>	Não aplicável	Não aplicável	Não aplicável
-----------------	---------------	---------------	---------------

## 10. TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção 100g			
	Quantidade por porção		%VD(*)
Valor Energético	597	kcal	30%
Carboidratos	48	g	16%
Açúcares Totais	41	g	-
Açúcares Adicionados	30	g	59%
Proteínas	5,8	g	12%
Gorduras totais	40	g	61%
Gorduras saturadas	12	g	61%
Gorduras trans	0,4	g	20%
Fibra alimentar	1,4	g	6%
Sódio	82	mg	4%

\* Percentual de valores diários fornecidos pela porção

## 11. EMBALAGEM

Acondicionado em baldes de polipropileno atóxico de 15kg (Código 275866).

## 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. Público alvo: produto concentrado para uso profissional.

## 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