

	FICHA TÉCNICA	CÓDIGO:	FOR 018
		REVISÃO:	00
	PÓS SABORIZANTES	DATA REVISÃO:	22/05/2024
		LINK:	

NOME DO PRODUTO:

SORVETEMIX LATTE CHOCOLATE AMARGO 800 g

CÓDIGO ELLO:

1933

DESCRIÇÃO:

Cor e sabor para preparo de gelados comestíveis.

APLICAÇÃO E DOSAGEM ORIENTATIVA:

SORVETES: 50g/L de leite.

INGREDIENTES:

Cacau em pó e aromatizante

TRANSGÊNICOS (GMO):

Não

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

Aspecto Pó fino e homogêneo
 Cor Marrom escuro
 Odor Típico de cacau em pó
 Sabor..... Típico de cacau em pó

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS*:

Salmonella sp..... Ausência/25g
 Estafilococcus coagulase positiva..... 10²/g
 Somente para gelados comestíveis a base de leite
Enterobacteriaceae..... 10/g

* Limites da IN 161/2022, considerando a aplicação mais usual do produto.

CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS*:

Areia 1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido
 Ácaros mortos Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias
 Fragmentos de insetos 10 em 100 g
 Fragmentos de pelo de roedor 1 em 100 g

* Limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos da RDC Nº 623/2022, considerando o grupo de alimentos em geral e chocolate.

METAIS PESADOS*:

Arsênio..... 0,40 mg/kg
 Cádmio..... 0,30 mg/kg
 Chumbo 0,40 mg/kg
 Aflatoxinas B1 + B2 + G1 + G2 5 mcg/kg
 Ocratoxina A 5 mcg/kg

* Limites de tolerância para metais pesados da RDC nº 160/2022, categoria Chocolates e produtos à base de cacau com mais de 40% de cacau

MICOTOXINAS*:

Arsênio..... 0,40 mg/kg
 Cádmio..... 0,30 mg/kg

* Limites de tolerância para metais pesados da RDC Nº 160/2022, categoria Produtos de cacau e chocolate

	FICHA TÉCNICA	CÓDIGO:	FOR 018
		REVISÃO:	00
	PÓS SABORIZANTES	DATA REVISÃO:	22/05/2024
		LINK:	

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (100g):

Valor calórico (kcal)	334,85
Carboidratos (g)	19,31
Açúcares totais (g)	1,25
Açúcares adicionados (g)	1,25
Proteínas (g)	22,57
Gorduras totais (g)	10,89
Gorduras saturadas (g)	6,53
Gorduras trans (g)	0,00
Fibras alimentares (g)	34,65
Sódio (mg)	18,71

VALIDADE:

18 (dezoito meses) a partir da data de fabricação, desde que respeitadas as condições de armazenamento.

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, DISTRIBUIÇÃO E MANIPULAÇÃO:

Manter em local seco e ventilado. Evitar exposição à luz solar. Manter na embalagem original, sempre bem fechada. Os produtos são transportados até o cliente através de caminhões baú, com laudo para os clientes que solicitam.

EMBALAGEM:

Saco plástico PEBD com 10 x 800 g de produto envolto em embalagem BOPP + PE.

USO PRETENDIDO:

Produto destinado para fabricação de sorvetes.

Na forma como se apresenta, não é um produto destinado ao consumo humano, é considerado uma matéria-prima.

DECLARAÇÃO / ALÉRGICOS:

ALÉRGICOS: PODE CONTER TRIGO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, AMENDOIM, SOJA, LEITE, AMÊNDOA, AVELÃ E CASTANHA DE CAJU.
CONTÉM GLÚTEN.
CONTÉM LACTOSE.

PESTICIDAS E MICOTOXINAS:

Como os processos de fabricação na Ello Ingredientes não conferem risco de contaminação dos produtos com pesticidas e micotoxinas devido à natureza dos processos de industrialização e dos controles realizados, não realizamos estas análises no produto acabado e sim, nas matérias-primas.

OBSERVAÇÃO: É realizada análise sensorial (aspecto, cor, odor e sabor) do produto acabado em laboratório interno para liberação da produção. Se necessário, a realização de outras análises (microbiologia, metais pesados, microscopia e macroscopia), em laboratório externo, devem ser solicitadas pelo cliente e acordado previamente.

	FICHA TÉCNICA		CÓDIGO:	FOR 018
	PÓS SABORIZANTES		REVISÃO:	00
			DATA REVISÃO:	22/05/2024
			LINK:	

DECLARAÇÕES DE ALERGÊNICOS E SENSIBILIZANTES:

ALERGÊNICO	O alergênico está presente no produto? (uso intencional)		O alergênico está presente na linha de produção deste produto? (possibilidade de contaminação cruzada)		
	SIM	NÃO	SIM	NÃO	CONTROLADO
Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas e derivados		X	X		
Crustáceos (Camarão)		X		X	
Ovos e derivados		X		X	
Peixes e derivados		X		X	
Amendoim e derivados		X	X		
Soja e derivados		X	X		
Leite e derivados		X	X		
Amêndoa (<i>Prunus dulcis</i> , sin.: <i>Prunus amygdalus</i> , <i>Amygdalus communis</i> L.)		X	X		
Avelã (<i>Corylus spp.</i>) e derivados		X	X		
Castanha-de-caju (<i>Anacardium occidentale</i>) e derivados		X	X		
Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará (<i>Bertholletia excelsa</i>)		X		X	
Macadâmias (<i>Macadamia spp.</i>)		X		X	
Nozes (<i>Juglans spp.</i>)		X		X	
Pecãs (<i>Carya spp.</i>)		X		X	
Pistaches (<i>Pistacia spp.</i>)		X		X	
Pinoli (<i>Pinus spp.</i>)		X		X	
Castanhas (<i>Castanea spp.</i>)		X		X	
Látex natural		X		X	

SENSIBILIZANTES	O sensibilizante está presente no produto? (uso intencional)		O sensibilizante está presente na linha de produção deste produto? (possibilidade de contaminação cruzada)		
	SIM	NÃO	SIM	NÃO	CONTROLADO
Aipo e derivados		X		X	
Corante amarelo tartrazina		X	X		
Mostarda e derivados		X		X	
Gergelim e derivados		X		X	
Glutamato monossódico		X		X	
Papoula e derivados		X		X	
Fenilalanina e aspartame		X		X	
Leveduras e extratos		X		X	
Sulfito acima de 10ppm		X		X	

FABRICAÇÃO:

ELLO INGREDIENTES ALIMENTÍCIOS LTDA | Indústria Brasileira | CNPJ: 17.882.915/0001-70.

REVISÃO				
Número	Data	Motivo	Elaboração/Revisão	Aprovação
00	22/05/2024	Elaboração do documento	Jonas Oliveira	Adriana Mello

R. Jornal O Trabalhador, 107 - B. Julio Ustrito - 13.323-742 - Salto|SP
Fone: 11 4456-8555 - E-mail: vendas@elloingredientes.com.br