


|  |                              |         |                |
|--|------------------------------|---------|----------------|
|  | FICHA TÉCNICA                | CÓDIGO: | FT.GQ.CB.04.00 |
|  | <b>COBERTURA BALA DE UVA</b> | DATA:   | 31/07/2024     |
|  |                              | PÁGINA: | 1 DE 3         |

**NOME DO PRODUTO:**

SORVETEMIX COBERTURA BALA DE UVA 1,3 kg  
 SORVETEMIX COBERTURA BALA DE UVA 300 g

**CÓDIGO ELLO:**

2072  
 2198

**DESCRIÇÃO:**

Cobertura para uso alimentício, oriunda da mistura de matérias-primas em processo de aquecimento, por procedimentos tecnologicamente adequados.

Cobertura sabor de bala de uva  
 Contém aromatizante sintético idêntico ao natural. Colorida artificialmente.

**USO PRETENDIDO:**

Aplicação em sorvetes, tortas, milk-shakes, açai e taças.

**DOSAGEM ORIENTATIVA:**

A gosto.

**INGREDIENTES:**

xarope de glucose, açúcar, água, acidulante ácido cítrico, aromatizante, corantes dióxido de titânio, amaranho, amarelo crepúsculo, azul brilhante FCF e conservante sorbato de potássio.

**TRANSGÊNICOS (GMO):**

Esse produto não contém ingredientes transgênicos em sua composição.

**CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:**

Aspecto ..... Líquido viscoso  
 Cor ..... Roxo  
 Odor ..... Característico de bala de uva  
 Sabor..... Característico de bala de uva

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS\*:**


*Salmonella sp* ..... Ausência/25g  
 Bolores e leveduras ..... 100/g  
*Enterobacteriaceae* ..... 10/g

\* Limites da IN 161/2022, categoria 20.g) Pastas, cremes, coberturas e recheios, estáveis à temperatura ambiente e não comercialmente estéreis.

**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

\* Limites da RDC nº 623/2022 - Grupo de alimentos em geral.

|  |                              |         |                |
|--|------------------------------|---------|----------------|
|  | FICHA TÉCNICA                | CÓDIGO: | FT.GQ.CB.04.00 |
|  | <b>COBERTURA BALA DE UVA</b> | DATA:   | 31/07/2024     |
|  |                              | PÁGINA: | 2 DE 3         |

**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (100g):**

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| Valor calórico (kcal)    | 337,51 |
| Carboidratos (g)         | 84,24  |
| Açúcares totais (g)      | 48,73  |
| Açúcares adicionados (g) | 41,35  |
| Proteínas (g)            | 0,00   |
| Gorduras totais (g)      | 0,06   |
| Gorduras saturadas (g)   | 0,01   |
| Gorduras trans (g)       | 0,01   |
| Fibras alimentares (g)   | 0,00   |
| Sódio (mg)               | 16,72  |

**VALIDADE:**

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

**CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, DISTRIBUIÇÃO E MANIPULAÇÃO:**

Manter em local seco, fresco e longe de fonte de calor. 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:**

Caixa de papelão: 12 x 1,3 kg de produto em embalagem plástica (PP).

Caixa de papelão: 18 x 300 g de produto em embalagem plástica (PP).

**DECLARAÇÃO / ALÉRGICOS:**


ALÉRGICOS: PODE CONTER TRIGO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, SOJA E LEITE.

CONTÉM GLÚTEN.

**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.

*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, microscopia e macroscopia) em laboratório externo, devem ser solicitadas pelo cliente e acordado previamente.*

|  |                       |  |         |                |
|--|-----------------------|--|---------|----------------|
|  | FICHA TÉCNICA         |  | CÓDIGO: | FT.GQ.CB.04.00 |
|  | COBERTURA BALA DE UVA |  | DATA:   | 31/07/2024     |
|  |                       |  | PÁGINA: | 3 DE 3         |

### DECLARAÇÃO DE ALERGÊNICOS:

| 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   |            |

### DECLARAÇÃO DE SENSIBILIZANTES:

| 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  |     | -  | -   |            |
| 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:

Elo Ingredientes Alimentícios LTDA | Salto - SP | Indústria Brasileira | CNPJ: 17.882.915/0001-70.