



## ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

Data: 09/04/2025

### AROMA ID NATURAL DE AMÊndoas

Revisão: 01

Página 1 de 1

#### 1. DESCRIÇÃO

O aroma de amêndoas é caracterizado por um pó fino higroscópico de cor branco a levemente amarelado. Produto fabricado pelo processo de homogeneização simples.

#### 2. APLICAÇÃO

Utilizado para aromatizar produtos alimentícios que por diluição apresenta sabor e odor de amêndoas.

#### 3. DOSAGEM

Aplicação do aroma por Kg/produto:  
Dosagem 1,5 – 5,0 %.

#### 4. COMPOSIÇÃO

Maltodextrina, amido de milho e aroma idêntico ao natural de amêndoas.

**NÃO CONTÉM GLUTÉN.**

**NÃO CONSUMIR SEM ORIENTAÇÃO.**

#### 5. TRANSGÊNICOS (OGM)

Contém ingrediente com matéria prima OGM.  
O produto contém organismos geneticamente modificados provenientes do Amido de Milho.  
**Espécies doadoras de gene:** *Agrobacterium tumefaciens*, *bacillus thuringiensis*, *streptomyces viridochromogenes*, *sphingobium herbicidorovans* e *Zea Mays*.



#### 6. ALERGÊNICOS

**NÃO CONTÉM GLUTÉN.**

Não contém alergênicos.

Conforme RDC Nº 727, DE 1º DE JULHO DE 2022.

#### 7. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Parâmetros	Especificações
Cor	Branco a levemente amarelado
Sabor	Característico
Odor	Característico

#### 8. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parâmetros	Especificações
pH solução 5% - MA003	3,00 - 5,00
Umidade % - MA002	9,45 – 17,45

#### 9. MATERIAIS MICROBIOLÓGICOS / MACRO E MICROSCÓPICOS

Parâmetros	Especificações
Coliformes a 45°C	Ausente
Salmonella sp.	Ausente em 25g
Fragments de insetos, parasitas e materiais estranhos	Ausente
Areia ou cinzas insolúveis em ácido	Máximo de 1,5%
Matérias microscópicas (ácarios)	Máximo de 5 na alíquota analisada

Conforme a RDC Nº 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022, IN Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022.

#### 10. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção: 100g (1 xícara de chá)		
	100 g	%VD*
Valor energético (kcal)	302	15
Carboidratos (g)	76	25
Açúcares totais (g)	3,40	
Açúcares adicionados (g)	3,40	7
Proteínas (g)	0	0
Gorduras totais (g)	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0
Gorduras trans (g)	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0
Sódio (mg)	27,63	1

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Conforme a RDC Nº 429, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020 e IN Nº 75, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020.

#### 11. INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Prazo de validade	6 meses
Embalagem	Pote PEAD de 75g
	Saco metalizado PEBD de 200g
	Saco PEBD leitoso 5kg
Armazenamento	Manter em local seco, arejado e ao abrigo da luz. Após aberto, manter hermeticamente fechado.