

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Data:	03/02/2025
	AROMA ID AO NATURAL DE CHOCOLATE	Revisão:	02
		Página 1 de 1	

1. DESCRIÇÃO

Pó fino de cor bege claro a marrom. Produto fabricado pelo processo de homogeneização simples.

2. APLICAÇÃO

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

3. DOSAGEM

Aplicação do aroma para cada produto (dosagem em %):

Bolos: 0,2 até 0,6%

Biscoitos: 0,5 até 0,8%

Doces: 0,2 até 0,6%

Sobremesas: 0,2 até 0,6%

4. COMPOSIÇÃO

Maltodextrina e aroma Idêntico ao natural de chocolate

NÃO CONSUMIR SEM ORIENTAÇÃO.

5. TRANSGÊNICOS (OGM)

Não contém ingredientes transgênicos

6. ALERGÊNICOS

CONTÉM SULFITO.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

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

7. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Parâmetros	Especificações
Cor	Bege claro a marrom
Sabor	Característico
Odor	Característico

8. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parâmetros	Especificações
pH	4,0-5,0%
Umidade	0,0-8,0%

9. MATERIAIS MICROBIOLÓGICOS / MACRO E MICROSCÓPICOS

Parâmetros	Especificações
Coliformes a 45°C	5 x 10 ² UFC/g
<i>Salmonella sp.</i>	Ausente em 25g

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

10. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção: 100g		
	100 g	%VD*
Valor energético (kcal)	401	20
Carboidratos (g)	84	28
Açúcares totais (g)	4,83	
Açúcares adicionados (g)	4,83	10
Proteínas (g)	1	2
Gorduras totais (g)	0,40	1
Gorduras saturadas (g)	0,24	1
Gorduras trans (g)	0	
Fibras alimentares (g)	1,36	5
Sódio (mg)	44,47	2
*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	12 meses		
Embalagem	Pote PEAD de 75g	Saco PEBD de 200g	Saco PEBD leitoso 5kg
Armazenamento	Manter em local seco, arejado e ao abrigo da luz.		