



ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

AROMA ID NATURAL DE MILHO

Data: 06/02/2025

Revisão: 01

Página 1 de 1

1. DESCRIÇÃO

O aroma de milho é caracterizado por um pó fino de cor levemente amarelado. Produto fabricado pelo processo de homogeneização simples.

2. APLICAÇÃO

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

3. DOSAGEM

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

| | |
|------------|--------------|
| Bolos | 0,4 até 0,8% |
| Biscoitos | 0,4 até 0,6% |
| Sorvetes | 0,3 até 0,6% |
| Doces | 0,3 até 0,7% |
| Sobremesas | 0,3 até 0,7% |

4. COMPOSIÇÃO

Maltodextrina e aroma idêntico ao natural de milho.

NÃO CONSUMIR SEM ORIENTAÇÃO.

5. TRANSGÊNICOS (OGM)

Não contém ingredientes transgênicos

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

6. ALERGÊNICOS

CONTÉM SULFITO

NÃO CONTÉM GLÚTEN

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

7. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

| Parâmetros | Especificações |
|------------|---------------------|
| Cor | Levemente amarelado |
| Sabor | Característico |
| Odor | Característico |

8. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

| Parâmetros | Especificações |
|------------|----------------|
| pH | 3,00 - 5,85 |
| Umidade | 0,00 - 10,00 |

9. MATERIAIS MICROBIOLÓGICOS / MACRO E MICROSCÓPICOS

| Parâmetros | Especificações |
|-------------------|----------------|
| Coliformes a 45°C | Ausente |
| Salmonella sp. | Ausente em 25g |

| | |
|--|-----------------------------------|
| Fragmentos de insetos, parasitas e materiais estranhos | Ausente |
| Areia ou cinzas insolúveis em ácido | Máximo de 1,5% |
| Matérias microscópicas (ácaros) | Máximo de 5 na alíquota analisada |

Conforme a RDC Nº 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022, 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) | 365 | 18 |
| Carboidratos (g) | 91 | 30 |
| Açúcares totais (g) | 7 | |
| Açúcares adicionados (g) | 7 | 0 |
| Proteínas (g) | 0 | 0 |
| Gorduras totais (g) | 88 | 160 |
| Gorduras saturadas (g) | 13 | 59 |
| Gorduras trans (g) | 0 | 0 |
| Fibras alimentares (g) | 0 | 0 |
| Sódio (mg) | 48 | 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. | | |