


|   |   |                      |            |
|---|---|----------------------|------------|
|  | <b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA</b>                        | <b>Data:</b>         | 25/11/2025 |
|   | <b>AROMA IDENTICO AO NATURAL DE QUEIJO PARMESÃO</b> | <b>Revisão:</b>      | 03         |
|   |   | <b>Página 1 de 1</b> |            |

## 1. DESCRIÇÃO

Pó fino de amarelo a amarelo intenso com pontos preto  
Produto fabricado pelo processo de homogeneização simples.

## 2. APLICAÇÃO

Utilizado para aromatizar produtos alimentícios que por diluição apresenta sabor e odor de queijo. Pode ser utilizado em biscoitos e pães.

## 3. DOSAGEM

Biscoitos: 2,0 – 4,0%

Pães: 1,0 – 3,0%

## 4. COMPOSIÇÃO

Sal, soro de leite e aroma idêntico ao natural de queijo.

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 herbicidovorans e Zea Mays.

## 6. ALERGÊNICOS

CONTÉM LEITE E DERRIVADOS

CONTÉM LACTOSE

CONTÉM SULFITOS

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

## 7. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

| Parâmetros | Especificações                             |
|------------|--|
| Aspecto    | Pó   |
| Cor        | Amarelo a amarelo intenso com pontos preto |
| Sabor      | Característico                             |
| Odor       | Característico                             |

## 8. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

| Parâmetros   | Especificações |
|--------------|----------------|
| Umidade (%)  | 0,0 – 10,0     |
| pH           | 3,8 – 5,2      |
| Solubilidade | Hidrossolúvel  |

## 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, N 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)                                | 220   | 11   |
| Carboidratos (g)                                       | 38    | 13   |
| Açúcares totais (g)                                    | 35,6  | 71   |
| Açúcares adicionados (g)                               | 12,0  | 24   |
| Proteínas (g)  | 5,7   | 11   |
| Gorduras totais (g)                                    | 2,9   | 5    |
| Gorduras saturadas (g)                                 | 1,5   | 7    |
| Fibras alimentares (g)                                 | 0     | 0    |
| Sódio (mg)   | 14810 | 741  |
| *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

|                          |   |                   |                       |
|--------------------------|---|-------------------|-----------------------|
| <b>Prazo de validade</b> | 08 meses  |                   |                       |
| <b>Embalagem</b>         | Pote PEAD de 75g                                  | Saco PEBD de 200g | Saco PEBD leitoso 5kg |
| <b>Armazenamento</b>     | Manter em local seco, arejado e ao abrigo da luz. |                   |                       |