

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

## 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 <sup>2</sup> UFC/g
Salmonella sp.	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		
	<b>100 g</b>	<b>%VD*</b>
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
<b>Armazenamento</b>	Manter em local seco, arejado e ao abrigo da luz.		