

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Data:	10/04//2025
	AROMA ID NATURAL DE CHICLETE	Revisão:	01
		Página 1 de 1	

1. DESCRIÇÃO

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

2. APLICAÇÃO

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

3. DOSAGEM

Aplicação do aroma por Kg/produto:

Dosagem 1,5 – 5,0 %.

4. COMPOSIÇÃO

Maltodextrina e aroma idêntico ao natural de chiclete.

NÃO CONSUMIR SEM ORIENTAÇÃO.

5. TRANSGÊNICOS (OGM)

Não contém ingrediente transgênico.

6. ALERGÊNICOS

NÃO CONTÉM GLUTÉN.

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

7. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Parâmetros	Especificações
Cor	Levemente amarelado a amarelo.
Sabor	Característico
Odor	Característico

8. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parâmetros	Especificações
pH solução 5%	3,00 - 5,00
Umidade %	0,00 - 8,00

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, 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)	345	17
Carboidratos (g)	86,00	29
Açúcares totais (g)	5,69	
Açúcares adicionados (g)	5,69	11
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)	45,46	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 metalizado PEBD de 200g
	Saco PEBD leitoso 5kg
Armazenamento	Manter em local seco, arejado e ao abrigo da luz. Após aberto, manter hermeticamente fechado.