

## **ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA**

## AROMA IDENTICO AO NATURAL DE CENOURA

 Data:
 26/10/2023

 Revisão:
 00

Página 1 de 1

## 1. DESCRIÇÃO

Pó fino de cor levemente bege claro a bege escuro, a base de substâncias aromáticas.

### 2. APLICAÇÃO

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

#### 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

Amido de milho e aroma idêntico ao natural de cenoura.

NÃO CONTÉM GLUTÉN.

NÃO CONSUMIR SEM ORIENTAÇÃO.

## 5. TRANSGÊNICOS (OGM)

Contém ingrediente com matéria prima OGM. O produtocontém organismos geneticamente modificados provenientes do Amido de Milho. Espécies doadoras de gene: Agrobacterium tumefaciens, bacillus thuringiensis, streptomyces viridochromogenes, sphingobium herbicidorovans e Zea Mays.

#### 6. ALERGÊNICOS

Não contém alergênicos.

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

#### 7. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Parâmetros	Especificações
Aspecto	Pó
Cor	Levemente alaranjado a alararanjado
Sabor	Característico
Odor	Característico

#### 8. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parâmetros	Especificações
Umidade (%)	0.0 - 8.0
pH	5,2 - 6,2

# 9.MATERIAIS MICROBIOLÓGICOS / MACRO E MICROSCÓSPICOS

Parâmetros	Especificações
Coliformes a 45°C	Ausente
Salmonella sp.	Ausente em 25g
Fragmentos de insetos,	Ausente
parasitas e materiais	
estranhos	
Areia ou cinzas insolúveis	Máximo de 1,5%
em ácido	
Matérias microscópicas	Máximo de 5 na
(ácaros)	alíquota analisada

Conforme a RDC N $^{\circ}$  623, DE 9 DE MARÇO DE 2022, N N $^{\circ}$  161, DE 1 $^{\circ}$  DE JULHO DE 2022.

### 10. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção: 100g (1 xícara de chá)			
	100 g	%VD*	
Valor energético (kcal)	353	18	
Carboidratos (g)	87	29	
Açúcares totais (g)	73		
Açúcares adicionados (g)	73	146	
Proteínas (g)	1	2	
Gorduras totais (g)	0,15	0	
Gorduras saturadas (g)	0,03	0	
Gorduras trans (g)	0	0	
Fibras alimentares (g)	2,4	10	
Sódio (mg)	29	2	
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

Conforme a RDC N $^{\rm o}$  429, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020 e IN N $^{\rm o}$  75, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020.

# 11. INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Prazo de validade	Mínimo 6 meses		
Embalagem	Pote PEAD de 75g	Pote PEAD de 200g	Saco PEBD leitoso 5kg
Armazenamento	Manter em local seco, arejado e ao abrigo da luz. Após aberto, manter hermeticamente fechado.		