

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

AROMA IDENTICO AO NATURAL DE MARACUJÁ

Data:	14/09/2023
Revisão:	00

Página 1 de 1

1. DESCRIÇÃO

Pó fino de cor levemente amarelo a amarelo, a base de substâncias aromáticas.

2. APLICAÇÃO

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

3. DOSAGEM

Aplicação do aroma para cada produto, dosagem em %:

 Bolos
 0,30 até 0,80%

 Biscoitos
 0,40 até 1,00%

 Sorvetes
 0,10 até 0,80%

 Doces
 0,10 até 1,00%

 Sobremesas
 0,10 até 1,00%

4. COMPOSIÇÃO

Maltodextrina, aroma idêntico ao natural de maracujá e antiumectante.

NÃO CONTÉM GLUTÉN.

NÃO CONSUMIR SEM ORIENTAÇÃO.

5. TRANSGÊNICOS (OGM)

Não contém ingrediente OGM.

6. ALERGÊNICOS

Não contém alergênicos.

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

7. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Parâmetros	Especificações
Aspecto	Pó
Cor	Levemente amarelo a amarelo
Sabor	Característico
Odor	Característico

8. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parâmetros	Especificações
Umidade (%)	0.0 - 8.0
pН	2,6 – 4,6
Solubilidade	Hidrossolúvel

9.MATERIAIS MICROBIOLÓGICOS / MACRO E MICROSCÓSPICOS

Parâmetros	Especificações
Coliformes a 45°C	Ausente
Salmonella sp.	Ausente em 25g
Fragmentos de insetos, parasitas e materiais	Ausente
estranhos	
Areia ou cinzas insolúveis em ácido	Máximo de 1,5%
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)	88,0	29			
Açúcares totais (g)	4,9				
Açúcares adicionados (g)	4,9	10			
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)	52	3			
*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 12 meses		
Embalagem	Pote	Pote	Saco
	PEAD	PEAD	PEBD
	de 75g	de 200g	leitoso
			5kg
Armazenamento	Manter em local seco,		
	arejado e ao abrigo da luz.		
	Após aberto, manter		
	hermeticamente fechado.		