

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA		Data:	04/02/2025
	AROMA ID AO NATURAL DE CHOCOLATE BRANCO		Revisão:	01
			Página 1 de 1	

1. DESCRIÇÃO

Pó fino de cor levemente amarelado. Produto fabricado pelo processo de secagem por atomização.

2. APLICAÇÃO

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

3. DOSAGEM

Aplicação do aroma para cada produto (dosagem em %):

Bolos: 0,3 até 0,7%

Biscoitos: 0,4 até 0,9%

Doces: 0,3 até 0,7%

Sobremesas: 0,3 até 0,7%

4. COMPOSIÇÃO

Maltodextrina e aroma idêntico ao natural de chocolate branco.

NÃO CONTÉM GLÚTEN

NÃO CONSUMIR SEM ORIENTAÇÃO.

5. TRANSGÊNICOS (OGM)

Não contém ingredientes transgênicos

6. ALERGÊNICOS

Não contém alergênicos

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

7. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Parâmetros	Especificações
Cor	Levemente amarelado
Sabor	Característico
Odor	Característico

8. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parâmetros	Especificações
pH solução 5%	3,80 - 4,90
Umidade	0,00 - 5,00
Solubilidade	Facilmente disperso em água

9. MATERIAIS MICROBIOLÓGICOS / MACRO E MICROSCÓPICOS

Parâmetros	Especificações
Coliformes a 45°C	5×10^2 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 (1 xícara de chá)		
	100 g	%VD*
Valor energético (kcal)	355	18
Carboidratos (g)	77	26
Açúcares totais (g)	2,32	
Açúcares adicionados (g)	2,32	5
Proteínas (g)	0	0
Gorduras totais (g)	0,14	0
Gorduras saturadas (g)	0,09	0
Gorduras trans (g)	0	0
Fibras alimentares (g)	0,49	0
Sódio (mg)	39,72	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	Saco PEBD leitoso 5kg
Armazenamento	Manter em local seco, arejado e ao abrigo da luz.		