

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

20. 20. 10. 10. 14. 120. 120. 110. 1

AROMA IDENTICO AO NATURAL DE UVA

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 uva.

3. DOSAGEM

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

| Bolos | 0,3 até 0,6% |
|------------|--------------|
| Biscoitos | 0,3 até 0,6% |
| Sorvetes | 0,2 até 0,5% |
| Doces | 0,2 até 0,5% |
| Sobremesas | 0,2 até 0,5% |

4. COMPOSIÇÃO

Maltodextrina e aroma idêntico ao natural de uva.
NÃO CONTÉM GLUTÉN.

NÃO CONSUMIR SEM ORIENTAÇÃO.

5. TRANSGÊNICOS (OGM)

Não contém ingrediente com matéria prima OGM.

6. ALERGÊNICOS

Não contém alergênicos. Conforme RDC Nº 727, DE 1° DE JULHO DE 2022

7. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

| Parâmetros | Especificações |
|------------|----------------|
| Aspecto | Pó |
| Cor | Rosa a marrom |
| Sabor | Característico |
| Odor | Característico |

8. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

| Parâmetros | Especificações |
|-------------|----------------|
| Umidade (%) | 0,0 – 9,5 |
| рH | 3,15 – 4,15 |

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) | 493 | 25 | |
| Carboidratos (g) | 123 | 41 | |
| Açúcares totais (g) | 8,86 | | |
| Açúcares adicionados (g) | 5,96 | 12 | |
| Proteínas (g) | 0,0 | 0 | |
| Gorduras totais (g) | 0,05 | 0 | |
| Gorduras saturadas (g) | 0 | 0 | |
| Gorduras trans (g) | 0 | 0 | |
| Fibras alimentares (g) | 0,2 | 0 | |
| Sódio (mg) | 95,31 | 5 | |
| *Percentual de valores diários fornecidos pela porção. | | | |

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

11. INFORMAÇÕES ADICIONAIS

| Prazo de validade | Mínimo 6 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. | | |