

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

AROMA IDENTICO AO NATURAL DE PANETONE

 Data:
 27/08/2024

 Revisão:
 01

Página 1 de 1

1. DESCRIÇÃO

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

2. APLICAÇÃO

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

3. DOSAGEM

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

 Bolos
 0,50 até 1,00%

 Biscoitos
 0,50 até 1,50%

 Pães
 0,70 até 2,50%

 Doces
 0,15 até 0,75%

 Sobremesas
 0,20 até 0,80%

 Bebidas
 2,50 até 5,00%

4. COMPOSIÇÃO

Maltodextrina e aroma idêntico ao natural de panetone

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

PRODUTO VEGANO.

7. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Parâmetros	Especificações
Aspecto	Pó
Cor	Amarelo claro a
	amarelo
Sabor	Característico
Odor	Característico

8. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parâmetros	Especificações	
Umidade (%)	1,85 – 9,85	
pH	3,55 – 5,55	
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 estranhos	Ausente	
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)	340	17		
Carboidratos (g)	85	29		
Açúcares totais (g)	6,29	0		
Açúcares adicionados (g)	6,29	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)	44,82	2		
*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 12 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.			