

Emulsificante DAQUIMIX / PC-PR 11094

1. Descrição do produto

Produto na forma de pasta, viscoso, brilhante, de coloração levemente amarelada e homogênea.

2. Ingredientes

Água, mono e diglicerídeos, álcool etílico, monoestearato sorbitana, estearato de potássio e polissorbato.

3. Dosagem orientativa

Sorvetes: 10g de produto a cada litro de leite ou água.

Panificação: Utilizar 20g de produto para quilo de massa.

4. Campo de aplicação

Pode ser utilizada tanto para produtos de sorveteria quanto panificação, proporcionando maior maciez à massa, melhor homogeneização entre a parte de gordura e parte de água do produto e aumentando a estabilidade no armazenamento do produto final. Sorvetes de massa base de leite, picolés a base de leite e água. Massas de bolo, biscoito e panificação em geral.

5. Características Analíticas

5.1 Físico-Químicas

Análise	Especificação	Unid.
Densidade a 20 ^o C	0,9745 --- 0,9755	G/L
Índice de Refração a 25 ^o C	1,3673 --- 1,3687	-
Aspecto	Viscoso	-
Cor	Levemente amarelado/ Brilhante	-

* a percepção de cor pode variar de acordo com o % utilizado

5.2 Parâmetros Microbiológicos

Parâmetros Microbiológicos	
Coliformes totais a 45 °C/g	5x10
<i>Salmonella</i> SP/25g	Ausente
<i>Estaf. Coag. Positiva</i>	5x10 ²

5.3 Sensorial

Parâmetro	Resultado
Odor	Próprio, isento de odores estranhos.
Sabor	Próprio, isento de odores estranhos.

6. Embalagem Primária

Baldes de 3 Kg e 10 Kg.

7. Embalagem Secundária

Caixa de papelão com 4 unidades de 3 Kg ou balde de 10 kg unitário.

8. Condições de armazenamento.

O produto deve ser mantido em local fresco e arejado, ao abrigo da luz e a temperatura ambiente (T- 15-30°C). As embalagens quando abertas devem retornar ao estoque bem fechadas.

9. Condições de Transporte

O material deve ser transportado em caminhões limpos e higienizados conforme legislações específicas. Deve também, garantir durante toda a etapa de transporte que o produto se mantenha livre de contaminações. Transportar à temperatura ambiente.

10. Prazo de Validade

12 meses, a partir da data de fabricação.

11. Informações complementares

11.1 Alergênicos

O produto apresenta corante amarelo tartrazina como potencial alergênico de acordo com o *Codex Alimentarius*.

12. Rotulagem

Cada embalagem deve possuir uma etiqueta que deve seguir a legislação específica.
(- Rotulagem de Alimentos Embalados pela Resolução RDC nº 259/2002.)

13. Tabela Nutricional

Informação Nutricional		
(porção de 100 gramas)		
Quantidade por porção	Valor	% VD(*)
Valor Calórico	262 Kcal / 1100 Kj	13 %
Carboidratos	7 g	4 %
Proteínas	0 g	0 %
Gorduras Totais	24 g	7 %
Gorduras Saturadas	24 g	107 %
Gorduras Trans	ND	ND
Colesterol	0 mg	0 %
Fibra alimentar	0 g	0 %
Sódio	0 mg	0 %

*Valor de referência com base em uma dieta de 2000 Kcal ou 8400 Kj pela Organização Mundial da Saúde (2003), considerando indivíduos saudáveis.