



**Bräu
Flavors**

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO		Código Documento	WSL. 1118.0688
		Revisão:	03
Nome Técnico:	Aroma Idêntico Natural Amendoim	Data:	21/06/23
Nome Comercial:	Aroma IN Amendoim	Códigos:	30011 – 31011 - 32011
1- Características Organolépticas			
Aspecto	Líquido		
Odor	Característico de Amendoim		
Sabor	Característico de Amendoim		
Cor	Levemente Amarelado à Amarelo		
2- Características Físico-Químicas			
Índice de Refração à 25°C (Obtido por Refratômetro Analógico)	1,314 – 1,414		
Densidade à 25°C (Obtido por Densímetro Digital)	0,902 – 1,002g/cm ³		
Solubilidade em Água	Solúvel até 0,5%		
Solubilidade em Álcool	Completamente solúvel		
Solubilidade em Óleo	Não Solúvel		
3- Alergênicos			
O Produto pode conter matéria prima classificada como alergênicas em sua formulação, conforme RDC 26/2015.			
3.1- Transgênicos			
O Produto é livre de matérias primas geneticamente modificada (OGM), conforme decreto nº 4680 de 24/04/2003.			
4- Armazenamento			
Armazenar em lugar seco, fresco, ao abrigo da luz e calor, preferencialmente a uma temperatura entre 08° - 23°C (após aberto recomendamos deixar em refrigeração, para evitar oxidação). Embalagem: Bombonas de Polietileno de 20,0 Kg, 10,0 Kg, 4,50 Kg, Frascos PET de 900g, 150g e 50g.			
4.1 - Validade:			
12 Meses a partir da Data de Fabricação			
5- Composição Química			
- Aromas Idêntico ao Natural são as substâncias quimicamente definidas obtidas por síntese e aquelas isoladas por processos químicos a partir de matérias-primas de origem animal, vegetal ou microbiana que apresentam uma estrutura química idêntica às substâncias presentes nas referidas matérias-primas naturais, podendo conter um residual de álcool (Etanol) de < 2%, cujas moléculas receberam testes referentes à nocividade ao ser humano.			
- Produto Isento de Registro no MS conforme RDC 27/2010.			
- Isento de Açúcar em sua composição.			
Elaborado por:	Wilson Lara	Aprovado por:	Guilherme B. Toledo – CRQ 04264363

WSL INDÚSTRIA COMÉRCIO E DISTRUBUIDORA LTDA

Rua Dom Barreto, 1619 - Centro - Sumaré (SP) - Brasil - CEP 13.170-004

Fone +55 11 99198-6940 ou +55 19 98227-9199

www.braufavors.com.br



**Bräu
Flavors**

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO		Código Documento	WSL. 1118.0688
		Revisão:	03
Nome Técnico:	Aroma Idêntico Natural Amendoim	Data:	21/06/23
Nome Comercial:	Aroma IN Amendoim	Códigos:	30011 – 31011 - 32011
6 – Informação Nutricional			
Informação Nutricional			
Composição		Quantidade (P/ 100g)	
▪ Carboidratos		< 1,00g	
▪ Proteínas		< 1,00g	
▪ Gorduras totais		< 1,00g	
▪ Gorduras saturadas		0,00g	
▪ Gorduras Trans		0,00g	
▪ Fibras alimentar		0,00g	
▪ Sódio		0,00g	
Observação 1: Valores diários de referência com base em dieta de 2000 Kcal ou 8400 Kj.			
7- Recomendação de Aplicação			
<p>- Iniciar com teste de bancada em 01 Litro da Bebida adicionando 0,05%(0,5g) de extrato e subir gradativamente até encontrar o perfil ideal (drikability) de Sabor e Aroma desejado à sua bebida. Não utilizarem em fervura e altas temperaturas, podem criar amargor e perder características, caso seja necessário fazer o ajuste fino antes do envase.</p> <p>- Cervejas: Recomendamos aplicar na cerveja principalmente no final da maturação ou antes do envase.</p> <p>- Destilados e Licores: Recomendamos aplicar depois da filtragem e Hidratação final para baixar a graduação alcoólica, praticamente antes do envase.</p> <p>- Kombucha: Recomendamos aplicar após a 1ª Fermentação antes da 2ª Fermentação, conseguindo trazer maior complexidade de aromas e sabores mesmo sem utilizar equipamentos caros e técnicas complicadas.</p> <p>-Extratos e Aromas Naturais são autorizados pela Instrução Normativa 41do MAPA de SET/17- Aditivos, aromatizantes naturais e corantes naturais autorizados em legislação especificada ANVISA, Resolução RDC nº02, de 15 de janeiro de 2007 e a RDC nº05, 4 de fevereiro de 2007, na "Kombucha Não Alcoólica".</p>			
8- Observação			
As informações contidas nesse Boletim estão em conformidade com nossos procedimentos. As eventuais recomendações e sugestões relacionadas nesse documento não constituem qualquer garantia uma vez que a condução e as condições dos ensaios em seus laboratórios, estão além de nosso controle. Sugerimos que as recomendações aqui contidas sejam previamente avaliadas nas suas próprias instalações analíticas, em conformidade com seus métodos, rotinas, erros intrínsecos e disponibilidade de materiais e recursos humanos.			
Elaborado por:	Wilson Lara	Aprovado por:	Guilherme B. Toledo – CRQ 04264363