



**Bräu  
Flavors**

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO		Código Documento	WSL. 28.0297
		Revisão:	03
<b>Nome Técnico:</b>	Aroma Natural Doce de Leite Princípio Ativo > Leite Caramelizado	<b>Data:</b>	21/06/23
<b>Nome Comercial:</b>	Aroma N Doce de Leite	<b>Códigos:</b>	30015 – 31015 - 32015
<b>1- Características Organolépticas</b>			
Aspecto	Líquido		
Odor	Característico de Doce de Leite		
Sabor	Característico de Doce de Leite		
Cor	Incolor à Levemente Amarelado		
<b>2- Características Físico-Químicas</b>			
Índice de Refração à 25°C (Obtido por Refratômetro Analógico)	1,327 – 1,433		
Densidade à 25°C (Obtido por Densímetro Digital)	0,789 – 0,908g/cm <sup>3</sup>		
Solubilidade em Água	Solúvel até 0,5%		
Solubilidade em Álcool	Completamente solúvel		
Solubilidade em Óleo	Não Solúvel		
<b>3- Alergênicos</b>			
O Produto não contém matéria prima classificada como alergênicas em sua formulação, conforme RDC 26/2015.			
<b>3.1- Transgênicos</b>			
O Produto é livre de matérias primas geneticamente modificada (OGM), conforme decreto nº 4680 de 24/04/2003.			
<b>4- Armazenamento</b>			
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.			
<b>4.1 - Validade:</b>			
12 Meses a partir da Data de Fabricação			
<b>5- Composição Química</b>			
- Aromas são obtidos exclusivamente por métodos físicos, microbiológicos ou enzimáticos, a partir de matérias-primas aromatizantes naturais. Entende-se por matérias-primas aromatizantes naturais, os produtos de origem animal ou vegetal aceitáveis para consumo humano, que contenham substâncias odoríferas e ou sápidas, seja em seu estado natural ou após um tratamento adequado, como: torrefação, cocção, fermentação, enriquecimento, tratamento enzimático ou outros, 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.			
<b>Elaborado por:</b>	Wilson Lara	<b>Aprovado por:</b>	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](http://www.braufavors.com.br)



**Bräu  
Flavors**

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO		Código Documento	WSL. 28.0297
		Revisão:	03
<b>Nome Técnico:</b>	Aroma Natural Doce de Leite Princípio Ativo > Leite Caramelizado	<b>Data:</b>	21/06/23
<b>Nome Comercial:</b>	Aroma N Doce de Leite	<b>Códigos:</b>	30015 – 31015 - 32015
<b>6 – Informação Nutricional</b>			
<b>Informação Nutricional</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Composição</li></ul>		Quantidade (P/ 100g)	
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Carboidratos</li></ul>		< 1,00g	
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Proteínas</li></ul>		< 1,00g	
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Gorduras totais</li></ul>		< 1,00g	
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Gorduras saturadas</li></ul>		0,00g	
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Gorduras Trans</li></ul>		0,00g	
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Fibras alimentar</li></ul>		0,00g	
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Sódio</li></ul>		0,00g	
Observação 1: Valores diários de referência com base em dieta de 2000 Kcal ou 8400 Kj.			
<b>7- Recomendação de Aplicação</b>			
<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 filtração 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>			
<b>8- Observação</b>			
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.			
<b>Elaborado por:</b>	Wilson Lara	<b>Aprovado por:</b>	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](http://www.braufavors.com.br)