



**Bräu
Flavors**

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO		Código Documento	WSL. 0518.0271
		Revisão:	03
Nome Técnico:	Extrato Natural Avelã Tostada Nome Científico – Corylus Avellana	Data:	21/06/23
Nome Comercial:	Extrato N Avelã Tostada	Códigos:	10003 – 11003 - 12003
1- Características Organolépticas			
Aspecto	Líquido		
Odor	Característico de Avelã Tostada		
Sabor	Característico de Avelã Tostada		
Cor	Amarelado à Castanho		
2- Características Físico-Químicas			
Índice de Refração à 25°C (Obtido por Refratômetro Analógico)	1,315 – 1,415		
Densidade à 25°C (Obtido por Densímetro Digital)	0,778 – 0,878g/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 - Composto de substâncias naturais (extratos) onde são obtidos por extrações (extração hidroalcoólico - Etanol) podendo conter um residual de álcool de < 2%, destilações, concentrações de frutas, madeiras, folhas obtendo as notas aromáticas, 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 DISTRIBUIDORA 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. 0518.0271																
		Revisão:	03																
Nome Técnico:	Extrato Natural Avelã Tostada Nome Científico – Corylus Avellana	Data:	21/06/23																
Nome Comercial:	Extrato N Avelã Tostada	Códigos:	10003 – 11003 – 12003																
6 – Informação Nutricional																			
Informação Nutricional																			
<table><thead><tr><th>Composição</th><th>Quantidade (P/ 100g)</th></tr></thead><tbody><tr><td>Carboidratos</td><td>< 1,00g</td></tr><tr><td>Proteínas</td><td>< 1,00g</td></tr><tr><td>Gorduras totais</td><td>< 1,00g</td></tr><tr><td>Gorduras saturadas</td><td>0,00g</td></tr><tr><td>Gorduras Trans</td><td>0,00g</td></tr><tr><td>Fibras alimentar</td><td>0,00g</td></tr><tr><td>Sódio</td><td>0,00g</td></tr></tbody></table> <p>Observação 1: Valores diários de referência com base em dieta de 2000 Kcal ou 8400 Kj.</p>				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
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																		
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																			
<p>Extratos são constituídos por compostos orgânicos que podem sofrer alteração na coloração durante o Shelf Life, porém as características sensoriais se mantem inalteradas.</p> <p>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.</p>																			
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