

BEBIDA DE AMÊNDOA



DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

ORIGEM:

Beja, Alentejo (Portugal)

MATÉRIA-PRIMA:

Amêndoas.

PROCESSAMENTO:

Miolo de amêndoa descascada e trituradas, obtendo-se uma bebida aquosa homogênea.

INGREDIENTES:

Água, amêndoa, stevia, lecitina de soja.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

COR

Creme.

CHEIRO

Suave a amêndoa.

SABOR

Suave a amêndoa e ligeiramente doce. Sabor mais suave que outras bebidas de amêndoa disponíveis no mercado.

TEXTURA

Consistência mais suave quando comparado com várias bebidas à base de amêndoa disponíveis no mercado. Alguma adstringência agradável.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO:

EMBALAGEM:

Filme PA/PE/PE – Poliamida Cast Flexível—Polietileno.

ARMAZENAMENTO:

3 +/- 1 °C, ao abrigo da luz.

VIDA ÚTIL DO PRODUTO:

Armazenado como acima indicado, 4 semanas ou mais.

BEBIDA DE AMÊNDOA

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

	Resultados	Método
Mesófilos aeróbios	< 1 UFC/g	ISO 4833-1:2013
Bodores e leveduras	<1 UFC/g	ISO 21527-1:2008
Coliformes totais	<1 UFC/g	ISO 4832:2006
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausente em 25 g	ISO 11290-1:2017
<i>Salmonella spp</i>	Ausente em 25 g	ISO 6579-1:2017

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

pH (25 °C)	6,25
Acidez (25 °C) (% em ácido oleico)	<0,01
Humidade (%)	91,4
(Extrato seco total %)	(8,6)

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

Informação nutricional	Por 100 g	Método
Energía (Kcal/100g)	56,30	Cálculo. Reglamento (UE) N° 1169/2011 25 de Octubre
Gordura total (g)	5,00	Método Soxhlet
Hidratos de carbono (g)	<0,50	Cálculo. Por diferencia
Fibra dietética (g)	0,50	AOAC 985.29
Ácidos gordos saturados	0,43	AOAC 996.06
Proteínas (g)	2,50	Método Kjeldahl
Sódio (mg)	1,98	Absorção atómica