



FICHA TÉCNICA



PRODUTO: MARSHMALLOW FT 156

DESCRIÇÃO

Cobertura para bolos e tortas

INGREDIENTES

Açúcar, água, ésteres de ácidos graxos com poliglicerol, polisorbato 80 e conservador ácido sórbico e aromatizante. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

ASPECTO

Produto pastoso com coloração branca

PROPORÇÃO DE USO

Receita: 1kg de Marshmallow
300 ml de água temperatura ambiente

Modo de preparo: Bater a mistura durante 4 a 5 minutos na velocidade máxima até montar. Aplicar com manga de confeitar ou espátula

CÓDIGO DE BARRA

Balde 3,5kg: 7899681403674

CLASSIFICAÇÃO FISCAL

2106.9090

ALERGÊNICOS

PODE CONTER DERIVADOS DE LEITE DE VACA E SOJA

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

| Determinação | Resultado |
|--------------|----------------|
| Aspecto | Pastoso |
| Coloração | branca |
| Odor | Característico |
| Ph | 5.0 - 6.0 |

EMBALAGEM

Fardo com 4 baldes de 3,5kg cada

DIMENSÕES DA EMBALAGEM

| Embalagem | Comprimento(mm) | Largura (mm) | Altura (mm) |
|------------------|-----------------|--------------|-------------|
| Fardo 4 x 3,5 kg | 398 | 398 | 195 |

ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

Conservar em local, seco, fresco e arejado. Cuidado no manuseio. Não transportar com produtos não alimentícios.

PRAZO DE VALIDADE

6 meses, a partir da data de fabricação, sob as condições de armazenagem recomendada

LEGISLAÇÃO

Produto dispensado de registro na ANVS, de acordo com a Resolução Nº 27, de 06 de agosto de 2010.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção de 20g (1 colher de sopa) | | |
|--|-----------------|---------|
| Quantidade por porção | | %VD (*) |
| Valor energético | 72 kcal= 302KJ | 4% |
| Carboidratos | 16g | 5% |
| Proteínas | 0g | 0% |
| Gorduras totais | 0,7g dos quais: | 1% |
| Gorduras Saturadas | 0,7g | 3% |
| Gordura Trans | 0g | ** |
| Gorduras Monoinsaturadas | 0g | ** |
| Gorduras Poliinsaturadas | 0g | ** |
| Colesterol | 0mg | ** |
| Fibra Alimentar | 0g | 0% |
| Sódio | 0mg | 0% |

(*)% Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.** VD não estabelecido