



FICHA TÉCNICA



PRODUTO: CREME CONFEITEIRO FT 026

DESCRIÇÃO

Mistura em pó para preparo de Creme confeiteiro

INGREDIENTES

Açúcar refinado, fécula de mandioca, sal, aroma artificial de baunilha e corantes artificiais amarelo crepúsculo e amarelo tartrazina.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

ALERGÊNICOS

PODE CONTER AMENDOIM, SOJA, OVOS, CASTANHA DO PARÁ, CASTANHA DE CAJU, DERIVADOS DE TRIGO, CENTEIO, AVEIA, CEVADA, DERIVADOS DE LEITE DE VACA

PROPORÇÃO DE USO

Mistura para Creme confeiteiro 1kg
Leite 3,0L

MODO DE PREPARO

1. Levar o leite ao fogo até a fervura. Colocar a mistura e ferver por 1 minuto
2. Resfriar e utilizar como recheio de cobertura para pães, doces, sonhos, tortas, etc.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

De acordo com MINISTÉRIO DA SAÚDE – A.N.V.S. – RDC Nº12, DE 2 DE JANEIRO DE 2001. Item 10-h

Determinação	Resultado
Bacillus Cereus	Máx.5000 UFC/g
Coliformes a 45°C	Máx. 100 NMP/g
Salmonella sp	Ausente em 25 g

CÓDIGO DE BARRA

Pacote 1kg 7898228370011

CLASSIFICAÇÃO FISCAL

2106.9029

LEGISLAÇÃO

Produto dispensado de registro na ANVS, de acordo com a Resolução N° 23, de 15 de março de 2000.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICA

Determinação	Resultado
Aspecto	Pó
Coloração	Branca
Odor	Característico
Umidade	Max 10%

EMBALAGEM

Fardo com 10 pacotes de 1kg cada

DIMENSÕES DA EMBALAGEM

Comprimento(mm)	Largura (mm)	Altura (mm)
357	240	180

ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

Conservar em local, seco, fresco, arejado em temperatura ambiente. 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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção de 20g (1 colher de sopa)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	78Kcal= 328KJ	4%
Carboidratos	20g	7%
Proteínas	0g	0%
Gorduras totais	0g dos quais:	0%
Gorduras Saturadas	0g	0%
Gordura Trans	0g	**
Gorduras Monoinsaturadas	0g	**
Gorduras Poliinsaturadas	0g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	38mg	2%

(*)% 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

Data: Maio/2016 Revisão 01