



PRODUTO: MOUSSE DE CHOCOLATE BRANCO

DESCRIÇÃO

Mistura em pó para preparo de Mousse de chocolate branco

INGREDIENTES

Açúcar,dextrose,gelatina,amido modificado,estabilizante mono e diglicerídeos de ácidos graxos,corante amarelo crepúsculo e amarelo tartrazina e aromatizante.CONTÉM GLÚTEN.

PROPORÇÃO DE USO

Mistura preparada para Mousse 1 kg

Leite gelado 2 L

MODO DE PREPARO

- Misturar todos os ingredientes e bater na batedeira utilizando um batedor tipo globo na velocidade baixa por 1 minuto e na velocidade alta por 5 minutos.
- Deixar gelar no mínimo 2 horas.

LEGISLAÇÃO

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

CÓDIGO DE BARRA

Pacote 1kg 789822837 6952

CLASSIFICAÇÃO FISCAL

21069029

ALERGÊNICOS

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

EMBALAGEM

Fardo com 10 pacotes de 1 kg cada

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

RENDIMENTO

Baseado na receita: Aprox. 50 porções de 60g

DIMENSÕES DA EMBALAGEM

Comprimento(mm)	Largura (mm)	Altura (mm)
370	320	110

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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 40g(***) (2 colheres de sopa)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	172Kcal= 722KJ	9%
Carboidratos	34 g	11%
Proteínas	1,5 g	2%
Gorduras Totais	3,5 g dos quais:	6%
Gorduras Saturadas	3,3 g	15%
Gordura Trans	0 g	**
Gorduras Monoinsaturadas	0 g	**
Gorduras Poliinsaturadas	0 g	**
Colesterol	0 mg	**
Fibra Alimentar	0 g	0%
Sódio	11 mg	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.
(***) Quantidade suficiente para preparo de uma porção de 120g.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICA

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