



## FICHA TÉCNICA



### PRODUTO: MOUSSE DE MARACUJÁ

#### DESCRIÇÃO

Mistura em pó para preparo de Mousse de maracujá

#### INGREDIENTES

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

#### PROPORÇÃO DE USO

Mistura preparada para Mousse 1 kg  
Leite gelado 2 L

#### MODO DE PREPARO

1. 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.
2. 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 625 9

#### CLASSIFICAÇÃO FISCAL

21069029

#### ALERGÊNICOS

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

#### 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

#### EMBALAGEM

Fardo com 10 pacotes de 1 kg cada

#### 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                        | 170Kcal= 714KJ | 9%      |
| Carboidratos                            | 35 g           | 12%     |
| Proteínas                               | 1,5 g          | 2%      |
| Gorduras Totais                         | 3 g dos quais: | 5%      |
| Gorduras Saturadas                      | 3 g            | 14%     |
| Gordura Trans                           | 0 g            | **      |
| Gorduras Monoinsaturadas                | 0 g            | **      |
| Gorduras Poliinsaturadas                | 0 g            | **      |
| Colesterol                              | 0 mg           | **      |
| Fibra Alimentar                         | 0 g            | 0%      |
| Sódio                                   | 13mg           | 1%      |

(\*)% 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/amarelada |
| Odor         | Característico  |
| Umidade      | Max 10%         |

Data: Março/2018 Revisão 03