



## FICHA TÉCNICA



### PRODUTO: CREME HOLANDÊS FT 027

#### DESCRIÇÃO

Mistura em pó para o preparo de Creme Holandês (torta holandesa e profiteroles)

#### INGREDIENTES

Açúcar, gordura vegetal, xarope de glicose em pó, gelatina, amido modificado, emulsificante mono e diglicerídeos, corante idêntico ao natural beta caroteno. CONTÉM GLÚTEN.

#### PROPORÇÃO DE USO

Mistura preparada para creme holandês 400g  
Água gelada 600 ml

#### MODO DE PREPARO

1. Na batedeira colocar a mistura e a água gelada. Bater por 4 minutos na velocidade máxima até obter um creme homogêneo.
2. Para produzir tortas holandesas adicione 1 kg de chocolate branco derretido a este creme. Misture até obter um creme homogêneo.
3. Para produzir profiteroles adicione 1 kg de chocolate meio amargo a este creme e misture até obter um creme homogêneo.

#### CÓDIGO DE BARRA

Pacote 1kg 7898228375573

#### CLASSIFICAÇÃO FISCAL

2106.9029

#### ARMAZENAMENTO

Conservar em local, seco, fresco e arejado.

#### 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

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICA

Determinação	Resultado	Método
Umidade	Máx. 10%	PCQ-002

#### ALERGÊNICOS

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

#### EMBALAGEM

Fardo com 10 pacotes de 1kg cada

#### DIMENSÕES DA EMBALAGEM

Comprimento(mm)	Largura (mm)	Altura (mm)
398	398	195

#### 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	86Kcal= 134KJ	4%
Carboidratos	16g	5%
Proteínas	1,8g	2%
Gorduras totais	1,6g dos quais:	3%
Gorduras Saturadas	1,5g	7%
Gordura Trans	0g	**
Gorduras Monoinsaturadas	0g	**
Gorduras Poliinsaturadas	0g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	18mg	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