

FICHA TÉCNICA



PRODUTO: BRILHO DE CHOCOLATE



DESCRIÇÃO

Geléia de brilho pronta para aplicação de bolos, tortas, cakes, mousse, etc. Possui ótima consistência e não escorre em demasia. Sua aplicação é direta sem aquecimento.



INGREDIENTES

Água potável, açúcar, xarope de glicose, (contém genes de milho *Bacillus Thuringiensis*, *Streptomyces Viridochromogenes*, *Agrobacterium Tumefaciens*, *Zea Mays*, *Sphingobium Herbicidovorans*, *Dicossoma sp*, *Diabrotica Firgifera*, *Thermococcales spp*, *Bacillus Subtilis*), amido modificado, cacau em pó, corante caramelo, espessantes alginato de sódio (INS401) e celulose microcristalina (INS460), acidulante ácido cítrico (INS330), conservante sorbato de potássio (INS202), regulador de acidez citrato de sódio (INS331), aromatizante e corante artificial vermelho bordeaux (INS123).



ALERGÊNICOS

PODE CONTER TRIGO E DERIVADOS, CENTEIO E DERIVADOS, CEVADA E DERIVADOS, AVEIA E DERIVADOS, DERIVADOS DE OVOS, AMENDOIM E AVELÃ, SOJA E DERIVADOS, LEITE E DERIVADOS E CASTANHA DO PARÁ.

CONTÉM GLÚTEN

Contém aromatizante. Colorido artificialmente



MODO DE USO

APLICAR DIRETAMENTE SOBRE OS PRODUTOS CONFEITADOS.



PRAZO DE VALIDADE

6 meses a partir da data de fabricação



Características Físico Químicas e sensoriais

Cor	:	Marrom
Consistência	:	Gel
Sabore e Odor	:	Característico



TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: Cerca de 200 porções
Porção: 20 g (1 colher de sopa)

	100 g	20 g	%VD*
Valor energético (kcal)	209	105	5
Carboidratos totais (g)	52	26	9
Açúcares totais (g)	36	18	
Açúcares adicionados (g)	29	15	30
Proteínas (g)	0,2	0,1	0
Gorduras totais (g)	0	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	0,4	0,2	1
Sódio (mg)	28	14	1

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.



ALTO EM

AÇÚCAR
ADICIONADO



Contém milho
transgênico



CÓDIGO E EMBALAGEM

Caixa 16kg (4x4kg)

Balde 4kg



ARMAZENAMENTO

Conservar em local fresco, limpo e seco
APÓS ABERTO MANTER REFRIGERADO E CONSUMIR
EM ATÉ 15 DIAS.



CLASSIFICAÇÃO FISCAL

18.06.2000



LEGISLAÇÃO

PRODUTO DISPENSADO DA OBRIGATORIEDADE DE
REGISTRO CONFORME RDC 240 DE 26/07/2018 DA
ANVISA.



Parâmetros Microbiológicos (RDC 724)

Coliformes Termotolerantes	<1,0X 10 ¹ UFC/g
Coliformes Totais	<1,0X 10 ¹ UFC/g
Estafilococos Coagulase Positiva	<1,0x 10 ² UFC/g
Salmonella sp	Ausência em 25 g
Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas	1,0x 10 ¹ UFC/g