

FICHA TÉCNICA



PRODUTO: CREME CONFEITEIRO INSTANTÂNEO



DESCRIÇÃO

O creme confeiteiro instantâneo pode ser utilizado em uma ampla área como panificação e confeitaria. O Produto é de preparo a frio (não necessita cozimento), rápido e fácil, com textura bem cremosa e com um incrível sabor.



INGREDIENTES

Açúcar refinado, amido de milho (contém genes de milho Bacillus Thuringiensis, Streptomyces Viridochromogenes, Agrobacterium Tumefaciens, Zea Mays, Sphingobium Herbicidovorans, Dicosoma sp, Diabrotica Firgífera, Thermococcales spp, Bacillus Subtilis), sal refinado iodado, conservante sorbato de potássio (INS202), espessante goma xantana (INS415), aromatizantes, corantes naturais carotenos e urucum (INS 160b(i)).



ALERGÊNICOS

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

CONTÉM GLÚTEN

Contém aromatizante. Colorido artificialmente



RECEITA

Receita:

Cobertura:

Mistura Creme Instantâneo..... 1000g

Leite gelado 2500 ml

Recheio:

Mistura Creme Instantâneo..... 1000g

Leite gelado 2000 ml

Modo de fazer:

1º Leite gelado;

2º Mistura Creme Instantâneo a Frio;

3º Bater com batedor arame na velocidade máxima de 3 a 4 minutos;

4º Deixar descansar por 15 minutos e usar.

Obs.: Manter sob refrigeração o excedente.



Características Físico Químicas e sensoriais

Cor : Branco amarelado
Consistência : Pó
Sabor e Odor : Característico



Parâmetros Microbiológicas (RDC 724)

Coliformes Termotolerantes <1,0 X 10¹ UFC/g
Coliformes Totais <1,0 X 10¹ UFC/g
Estafilococos Coagulase Positiva <1,0 x 10² UFC/g
Salmonella sp Ausência em 25 g
Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas 1,0x 10¹ UFC/g



TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 33 porções			
Porção: 30 g (2 colheres de sopa)			
	100 g	30 g	%VD*
Valor energético (kcal)	168	116	6
Carboidratos totais (g)	34,6	28,5	10
Açúcares totais (g)	25,5	7,6	
Açúcares adicionados (g)	25	7,5	15
Proteínas (g)	4	0	0
Gorduras totais (g)	3	0	0
Gorduras saturadas (g)	1,2	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	0	0	0
Sódio (mg)	75	40,8	2

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.



Contém milho transgênico



CLASSIFICAÇÃO FISCAL

21.06.9029



CÓDIGO E EMBALAGEM

CAIXA COM:

6 kg - 6 pct x 1kg



ARMAZENAMENTO

Conservar em local fresco, limpo e seco



PRAZO DE VALIDADE

8 meses a partir da data de fabricação.



LEGISLAÇÃO

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