

FICHA TÉCNICA



PRODUTO: RECHEIO PRONTO DE CHOCOLATE



DESCRIÇÃO

Usado para rechear ou decorar tortas, bolos, pães doces, croissants, folhados, sonhos, bombas e etc. Possui boa estabilidade ao forneamento e ao congelamento.



INGREDIENTES

Água, 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, estabilizantes celulose microcristalina (INS460) e carboximetilcelulose sódica, gordura vegetal, leite em pó, aromatizantes, conservador sorbato de potássio (INS202), ácido láctico (INS270), sal refinado iodado, regulador de acidez citrato de sódio (INS331) e corante inorgânico Dióxido de Titânio (INS171).



ALERGÊNICOS

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

CONTÉM GLÚTEN - CONTÉM LACTOSE

Contém aromatizantes



MODO DE USO

APLICAR DIRETAMENTE SOBRE O PRODUTO CONFEITADO.



Características Físico Químicas e sensoriais

Cor : Marrom
Consistência : Gel cremoso
Sabore Odor : Característico



Parâmetros Microbiológicas (RDC 724)

Coliformes Termotolerantes <math><1,0 \times 10^1 \text{ UFC/g}</math>
Coliformes Totais <math><1,0 \times 10^1 \text{ UFC/g}</math>
Estafilococos Coagulase Positiva <math><1,0 \times 10^2 \text{ UFC/g}</math>
Salmonella sp Ausência em 25 g
Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas $1,0 \times 10^1 \text{ UFC/g}$



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) | 249 | 50 | 3 |
| Carboidratos totais (g) | 59 | 12 | 4 |
| Açúcares totais (g) | 39 | 7,8 | |
| Açúcares adicionados (g) | 38 | 7,6 | 15 |
| Proteínas (g) | 0,7 | 0,1 | 0 |
| Gorduras totais (g) | 0,9 | 0,2 | 0 |
| Gorduras saturadas (g) | 0,5 | 0,1 | 1 |
| Gorduras trans (g) | 0 | 0 | 0 |
| Fibra alimentar (g) | 0,7 | 0,1 | 0 |
| Sódio (mg) | 108 | 22 | 1 |



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.



LEGISLAÇÃO

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



PRAZO DE VALIDADE

6 meses a partir da data de fabricação



CLASSIFICAÇÃO FISCAL

18.06.2000