FICHA TÉCNICA

PRODUTO: RECHEIO PRONTO DE LEITE CONDENSADO



DESCRIÇÃO

Usado para rechear ou decorar tortas, bolos, pães doces, croissants, folhados, sonhos, bombas e etc. Possui boa estabilidade ao forneamento e ao congelamento, consistência excelente com delicioso sabor de leite condensado.



INGREDIENTES

Água, açúcar, xarope de glicose (contém genes de milho Bacillus Thuringiensis, Streptomyces Viridochromogenes, Agrobacterium Tumefaciens, Zea Mays, Sphingobium Herbicidorovans, Dicossoma sp, Diabrótica Firgifera, Thermoccocales spp, Bacillus Subitilis), amido modificado, leite em pó, gordura vegetal, sal refinado iodado, espessante celulose microcristalina (INS460), aromatizantes, conservador sorbato de potássio (INS202), acidulante ácido cítrico (INS330), regulador de acidez citrato de sódio (INS331) e corante inorgânico Dióxido de Titânio (INS171), corantes artificiais amarelo tartrazina (INS102) e amarelo crepúsculo (INS110).



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 aromatizante. Colorido artificialmente.



MODO DE USO

APLICAR DIRETAMENTE SOBRE O PRODUTO CONFEITADO.



Características Físico Químicas e sensoriais

Cor : Amarelado
Consistência : Gel cremoso
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 1,0 x 10¹ 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)	255	51	3
Carboidratos totais (g)	61	12	4
Açúcares totais (g)	42	8,3	
Açúcares adicionados (g)	41	8,2	16
Proteínas (g)	0,1	0	0
Gorduras totais (g)	1	0,2	0
Gorduras saturadas (g)	0,6	0,1	1
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	0	0	0
Sódio (mg)	107	21	1







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

17.04.9090