



## FICHA TÉCNICA

### COBERTURA FESTBRILHO CHOCOLATE

#### DESCRIÇÃO

Cobertura Festbrilho Chocolate

#### FINALIDADE

Produto pronto a frio com sabor e cor característico de chocolate para cobrir produtos de confeitaria.

#### INGREDIENTES

Água, xarope de glucose, açúcar refinado, cacau em pó, leite desnatado em pó, xarope de caramelo, sal refinado iodado, espessante carragena INS 407, acidulante glucona delta lactona INS 575, conservador sorbato de potássio INS 202 e aromatizantes.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

#### FORMA FÍSICA

Gel com coloração preto.

#### DOSAGEM RECOMENDADA

Quantidade suficiente da Cobertura Festbrilho Chocolate para cobrir, rechear, decorar os produtos desejados de confeitaria.

#### MODO DE USAR

1. Colocar em um recipiente a quantidade desejada.
2. Cobrir ou pincelar a superfície do produto a ser decorado.



#### EMBALAGEM

1. Balde plástico de 4,5 kg.

#### PALETIZAÇÃO

Tipo de produto	Lastro (un)	Empilhamento (un)
4,5 kg	30	4

#### ARMAZENAMENTO

Manter em local limpo, seco, fresco e protegido da luz.

#### PRAZO DE VALIDADE

180 dias sob condições recomendadas de armazenamento, a partir da data de fabricação.

#### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 20 g (1 colher de sopa)			Porção de 100 g
Quantidade por porção		% VD (*)	
Valor Energético	45 kcal = 189 kJ	2 %	226 kcal
Carboidratos	11 g	4 %	54 g
Proteínas	0 g	0 %	2,1 g
Gorduras Totais	0 g	0 %	0 g
Gorduras Saturadas	0 g	0 %	0 g
Gorduras <i>trans</i>	0 g	VD não estabelecido	0 g
Fibra Alimentar	0 g	0 %	1,2 g
Sódio	28 mg	1 %	140 mg

(\*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal, ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maior ou menor dependendo de suas necessidades energéticas. Resoluções RDC/ANVISA n° 359 e 360/03.

#### CÓDIGO DO PRODUTO

Tipo de produto	Código do produto
4,5 kg	165300

#### CÓDIGO DE BARRA

Tipo de produto	Código de barra
4,5 kg	7898264518040