



FICHA TÉCNICA

COBERTURA FESTBRILHO PÊSSEGO

DESCRIÇÃO

Cobertura Festbrilho Pêssego.

FINALIDADE

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

INGREDIENTES

Água, açúcar refinado, xarope de glucose, amido modificado de mandioca, acidulante ácido cítrico INS 330, conservador sorbato de potássio INS 202, regulador de acidez citrato de sódio INS 331iii, espessante goma xantana INS 415, corante amarelo tartrazina INS 102, corante de urucum INS 160b e aroma idêntico ao natural de pêssego. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

FORMA FÍSICA

Gel com coloração amarela.

DOSAGEM RECOMENDADA

Quantidade suficiente da Cobertura Festbrilho Pêssego 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 4,0 kg.

PALETIZAÇÃO

Tipo de produto	Lastro (un)	Empilhamento (un)
4 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	40 kcal = 168 kJ	2 %	199 kcal
Carboidratos	10 g	3 %	51 g
Proteínas	0 g	0 %	0 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 %	0 g
Sódio	1,5 mg	0 %	7,5 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 kg	165612

CÓDIGO DE BARRA

Tipo de produto	Código de barra
4 kg	7898264518019