



FICHA TÉCNICA

CREME CONFEITEIRO FESTCREME

DESCRIÇÃO

Mistura para o preparo de creme confeiteiro

FINALIDADE

Mistura para o preparo à quente de creme confeiteiro.

INGREDIENTES

Açúcar refinado, amido de milho, amido de mandioca modificado, corante amarelo tartrazina INS 102, corante amarelo crepúsculo INS 110 e aroma imitação de baunilha.
NÃO CONTÉM GLÚTEN.

FORMA FÍSICA

Pó de coloração amarelo claro.

DOSAGEM RECOMENDADA

40 % de Creme Confeiteiro Festcreme sobre o peso do leite, ou seja, 1000 g de Creme Confeiteiro Festcreme para 2500 g de leite.

PROPORÇÃO DE USO

Leite.....2500 g
Creme Confeiteiro Festcreme.....1000 g

MODO DE PREPARO

1. Colocar o leite na panela;
2. Deixar ferver e adicionar o creme confeiteiro;
3. Mexer até dar o ponto.

Sugestão:

- Conforme a consistência desejada, aumentar ou diminuir a quantidade de leite.
- Para obter Geléia de Brilho, usar 1000 g de Creme Confeiteiro e 3300 g de água.



RENDIMENTO

Para 1000 g da mistura do Creme Confeiteiro Festcreme o rendimento aproximado é de 3500 g de creme.

EMBALAGEM

1. Caixa de papelão ondulado com saco plástico contendo 10 kg
2. Saco kraft contendo 10 sacos plásticos de 1 kg (fracionado).

PALETIZAÇÃO

Tipo de produto	Lastro (un)	Empilhamento (un)
10 kg	15	7
10 x 1 kg	13	10

ARMAZENAMENTO

Manter em local limpo, seco e fresco.

PRAZO DE VALIDADE

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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 20 g (2 colheres de sopa)			Porção de 100 g
	Quantidade por porção	% VD (*)	
Valor Energético	77 kcal = 323 kJ	4 %	386 kcal
Carboidratos	19 g	6 %	96 g
Proteínas	0 g	0 %	0 g
Gorduras Totais	0 g	0 %	0 g
Gorduras Saturadas	0 g	0 %	0 g
Gorduras trans	0 g	VD não estabelecido	0 g
Fibra Alimentar	0 g	0 %	1 g
Sódio	0 mg	0 %	1,1 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
10 kg	165605
10 x 1 kg	165623

CÓDIGO DE BARRA

Tipo de produto	Código de barra
10 kg	7898264514028
10 x 1 kg	7898264510501
1 kg	7898264510006