



## FICHA TÉCNICA

### CREME CONFEITEIRO INSTANTÂNEO FESTCREME

#### DESCRIÇÃO

Mistura para o preparo de creme confeiteiro

#### FINALIDADE

Mistura instantânea para o preparo à frio de creme confeiteiro.

#### INGREDIENTES

Açúcar refinado, amido modificado, sal refinado iodado, corante amarelo crepúsculo INS 110, corante amarelo tartrazina INS 102 e aroma imitação de baunilha.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

#### FORMA FÍSICA

Pó de coloração amarelo claro.

#### DOSAGEM RECOMENDADA

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

#### PROPORÇÃO DE USO

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

#### MODO DE PREPARO

1. Colocar na batedeira o creme confeiteiro e o leite;
2. Utilizando o batedor raquete, misturar na velocidade alta por aproximadamente 4 a 5 minutos até obter a consistência desejada.



#### RENDIMENTO

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

#### EMBALAGEM

1. Saco kraft com saco plástico de 5 kg.

#### PALETIZAÇÃO

Tipo de produto	Lastro (un)	Empilhamento (un)
5 kg	16	15

#### 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)			
	Quantidade por porção	% VD (*)	Porção de 100 g
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 <i>trans</i>	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
5 kg	165310

#### CÓDIGO DE BARRA

Tipo de produto	Código de barra
10 kg	7898264519030