



FICHA TÉCNICA

BRILHO PARA PINTURA FESTBRILHO

DESCRIÇÃO

Brilho para Pintura Festbrilho.

FINALIDADE

Produto pronto para ser aplicado na superfície de produtos de panificação e confeitaria que se deseja obter um brilho intenso após forneamento.

INGREDIENTES

Açúcar cristal, água, glicose de milho, espessante pectina cítrica INS 440, acidulante ácido cítrico INS 330 e conservador sorbato de potássio INS 202.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

FORMA FÍSICA

Líquido viscoso com coloração levemente amarelada.

DOSAGEM RECOMENDADA

Quantidade suficiente para cobrir com pincel os produtos de confeitaria desejados.

MODO DE USAR

- Colocar a quantidade a ser aplicada em um vasilhame (evitar desperdício);
- Aplicar o produto na superfície de pães já forneados.

Observação:

- Não devolver para o galão a sobra do produto usado. "Evite contaminá-lo".



EMBALAGEM

- Caixa de papelão ondulada contendo 4 galões de 5 Litros.

PALETIZAÇÃO

Tipo de produto	Lastro (un)	Empilhamento (un)
4 x 5 L	10	5

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	23 kcal = 97 kJ	1 %	114 kcal
Carboidratos	5,4 g	2 %	27 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	0 mg	0 %	1,7 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 x 5 L	165601

CÓDIGO DE BARRA

Tipo de produto	Código de barra
4 x 5 L	7898264514615
5 L	7898264514493