



FICHA TÉCNICA

FESTMIX

DESCRIÇÃO

Festmix - Estabilizante para Produtos de Confeitaria.

FINALIDADE

Aeração de massas ricas em açúcar.

INGREDIENTES

Água, açúcar cristal, emulsificante ésteres de ácidos graxos com poliglicerol INS 475, estabilizante mono e diglicerídeos de ácidos graxos INS 471 e conservador ácido sórbico INS 200.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

FORMA FÍSICA

Pasta cremosa branca com leve tonalidade de castanho claro.

DOSAGEM RECOMENDADA

Sugestões de aplicação do produto:

- pão de ló: 8% a 10% sobre o peso da farinha
- rocambole: 8% a 10% sobre o peso da farinha
- bolo inglês: 4% a 6% sobre o peso da farinha
- biscoito champanhe: 3% sobre o peso da farinha
- marshmallow: 6% a 8% sobre o peso do açúcar



EMBALAGEM

1. Balde plástico de 3,5 kg.
2. Balde plástico de 12 kg.

PALETIZAÇÃO

Tipo de produto	Lastro (un)	Empilhamento (un)
3,5 kg	30	4
10 kg	20	3

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 5 g (1 colher de chá)			Porção de 100 g
Quantidade por porção		% VD (*)	
Valor Energético	14 kcal = 59 kJ	1 %	278 kcal
Carboidratos	0 g	0 %	4,0 g
Proteínas	0 g	0 %	0 g
Gorduras Totais	1,3 g	2 %	25 g
Gorduras Saturadas	1,2 g	5 %	23 g
Gorduras <i>trans</i>	0 g	VD não estabelecido	0 g
Fibra Alimentar	0 g	0 %	0 g
Sódio	0 mg	0 %	5,2 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
3,5 kg	165151
12 kg	165154

CÓDIGO DE BARRA

Tipo de produto	Código de barra
3,5 kg	7898264514288
12 kg	7898264519016