



FICHA TÉCNICA

RECHEIO FESTCREME BRIGADEIRO

DESCRIÇÃO

Recheio Festcreme Brigadeiro.

FINALIDADE

Recheio pronto forneável sabor brigadeiro para aplicação em pães, bolos e tortas.

INGREDIENTES

Açúcar refinado, água, xarope de glucose, amido modificado, cacau em pó, gordura vegetal, sal refinado iodado, espessante alginato de sódio INS 401, estabilizantes mono e diglicerídios INS 471, celulose microcristalina INS 460i, conservador sorbato de potássio INS 202, acidulante glucona delta lactona INS 575, corante dióxido de titânio INS 171 e aroma natural de chocolate.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

FORMA FÍSICA

Creme macio na cor marrom escuro.

DOSAGEM RECOMENDADA

Quantidade suficiente do Recheio Festcreme Brigadeiro para rechear, cobrir, decorar os produtos desejados.

MODO DE USAR

1. Colocar em um recipiente a quantidade desejada do Recheio Festcreme Brigadeiro.
2. Rechear e/ou cobrir os produtos à gosto.



EMBALAGEM

1. Balde plástico de 4,5 kg.

PALETIZAÇÃO

Tipo de produto	Lastro (un)	Empilhamento (un)
4,5 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	45 kcal = 189 kJ	2 %	227 kcal
Carboidratos	11 g	4 %	54 g
Proteínas	0 g	0 %	0,9 g
Gorduras Totais	0 g	0 %	1,4 g
Gorduras Saturadas	0 g	0 %	1,1 g
Gorduras <i>trans</i>	0 g	VD não estabelecido	0 g
Fibra Alimentar	0 g	0 %	1,2 g
Sódio	25 mg	1 %	125 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
4,5 kg	165300

CÓDIGO DE BARRA

Tipo de produto	Código de barra
4,5 kg	7898264518156