



## FICHA TÉCNICA

### RECHEIO FESTCREME CHOCOLATE

#### DESCRIÇÃO

Recheio Festcreme Chocolate.

#### FINALIDADE

Recheio pronto forneável sabor chocolate 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.

#### DOSAGEM RECOMENDADA

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

#### MODO DE USAR

1. Colocar em um recipiente a quantidade desejada do Recheio Festcreme Chocolate.
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	165207

#### CÓDIGO DE BARRA

Tipo de produto	Código de barra
4,5 kg	7898264518125