



FICHA TÉCNICA

RECHEIO FESTCREME COCO

DESCRIÇÃO

Recheio Festcreme Coco.

FINALIDADE

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

INGREDIENTES

Água, açúcar refinado, xarope de glucose, amido modificado, coco ralado, 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 ácido tartárico INS 334, corante dióxido de titânio INS 171 e aroma idêntico ao natural de coco.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

FORMA FÍSICA

Creme macio na cor branca com flocos de coco.

DOSAGEM RECOMENDADA

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

MODO DE USAR

1. Colocar em um recipiente a quantidade desejada do Recheio Festcreme Coco.
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 %	226 kcal
Carboidratos	9,6 g	3 %	48 g
Proteínas	0 g	0 %	0 g
Gorduras Totais	0,9 g	2 %	4,4 g
Gorduras Saturadas	0 g	0 %	2,9 g
Gorduras <i>trans</i>	0 g	VD não estabelecido	0 g
Fibra Alimentar	0 g	0 %	0 g
Sódio	15 mg	1 %	76 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	165814

CÓDIGO DE BARRA

Tipo de produto	Código de barra
4,5 kg	7898264518194