



## FICHA TÉCNICA

### RECHEIO FESTFRUIT ABACAXI

#### DESCRIÇÃO

Recheio Festfruit Abacaxi.

#### FINALIDADE

Recheio pronto forneável com polpa de abacaxi para aplicação em pães, bolos e tortas.

#### INGREDIENTES

Açúcar refinado, água, polpa de abacaxi, amido modificado, glucose, sal refinado iodado, espessante celulose microcristalina INS 460i, conservador sorbato de potássio INS 202, acidulante ácido cítrico INS 330, corantes amarelo tartrazina INS 102, vermelho de urucum INS 124 e aroma idêntico ao natural de abacaxi.  
NÃO CONTÉM GLÚTEN.

#### FORMA FÍSICA

Gel de cor amarelo com pedaços de polpa de abacaxi.

#### DOSAGEM RECOMENDADA

Quantidade suficiente do Recheio Festfruit Abacaxi para rechear, cobrir, decorar os produtos desejados.

#### MODO DE USAR

1. Colocar em um recipiente a quantidade desejada do Recheio Festfruit Abacaxi.
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	44 kcal = 185 kJ	2 %	218 kcal
Carboidratos	11 g	4 %	56 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	20 mg	1 %	101 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	165450

#### CÓDIGO DE BARRA

Tipo de produto	Código de barra
4,5 kg	7898264518163

