



FICHA TÉCNICA

RECHEIO FESTFRUIT FRUTAS VERMELHAS

DESCRIÇÃO

Recheio Festfruit Frutas Vermelhas.

FINALIDADE

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

INGREDIENTES

Açúcar refinado, água, amido modificado, polpa de frutas vermelhas, glucose, sal refinado iodado, canela em pó, espessante celulose microcristalina INS 460i, conservador sorbato de potássio INS 202, acidulante ácido cítrico INS 330, corantes vermelho bordeaux INS 123, amarelo crepúsculo INS 110 e aroma idêntico ao natural de frutas vermelhas.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

FORMA FÍSICA

Gel vermelho escuro com pedaços de polpa e sementes de morango, amora e framboesa.

DOSAGEM RECOMENDADA

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

MODO DE USAR

- Colocar em um recipiente a quantidade desejada do Recheio Festfruit Frutas Vermelhas.
- Rechear e/ou cobrir os produtos à gosto.



EMBALAGEM

- 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	43 kcal = 181 kJ	2 %	215 kcal
Carboidratos	11 g	4 %	55 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 %	99 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	165402

CÓDIGO DE BARRA

Tipo de produto	Código de barra
4,5 kg	7898264518248