



FICHA TÉCNICA

RECHEIO FESTFRUIT GOIABA

DESCRIÇÃO

Recheio Festfruit Goiaba.

FINALIDADE

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

INGREDIENTES

Açúcar refinado, água, polpa de goiaba, amido modificado, sal refinado iodado, espessante celulose microcristalina INS 460i, acidulante ácido cítrico INS 330, conservador sorbato de potássio INS 202, corantes vermelho bordeau INS 123, vermelho ponceau 4R INS 124 e aroma idêntico ao natural de goiaba.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

FORMA FÍSICA

Gel de cor vermelho escuro com pedaços de polpa de goiaba.

DOSAGEM RECOMENDADA

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

MODO DE USAR

1. Colocar em um recipiente a quantidade desejada do Recheio Festfruit Goiaba.
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 = 181 kJ	2 %	219 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 %	0,5 g
Sódio	21 mg	1 %	103 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	165208

CÓDIGO DE BARRA

Tipo de produto	Código de barra
4,5 kg	7898264518132