



## FICHA TÉCNICA

### RECHEIO FESTFRUIT MAÇÃ COM CANELA

#### DESCRIÇÃO

Recheio Festfruit Maçã com Canela.

#### FINALIDADE

Recheio pronto forneável com polpa de maçã e um toque de canela para aplicação em pães, bolos e tortas.

#### INGREDIENTES

Açúcar refinado, água, amido modificado, polpa de maçã, glucose, sal refinado iodado, canela em pó, espessante celulose microcristalina INS 460i, conservador sorbato de potássio INS 202, acidulante glucona delta lactona INS 575, corante caramelo INS 150a e aroma idêntico ao natural de maçã.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

#### FORMA FÍSICA

Gel de coloração levemente marrom com pedaços de polpa de maçã.

#### DOSAGEM RECOMENDADA

Quantidade suficiente do Recheio Festfruit Maçã com Canela para rechear, cobrir, decorar os produtos desejados.

#### MODO DE USAR

- Colocar em um recipiente a quantidade desejada do Recheio Festfruit Maçã com Canela.
- 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	44 kcal = 185 kJ	2 %	220 kcal
Carboidratos	11 g	4 %	57 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 %	98 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	165452

#### CÓDIGO DE BARRA

Tipo de produto	Código de barra
4,5 kg	7898264518187

