

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO AÇÚCAR DE CONFEITEIRO (IMPALPÁVEL)	Revisão: Inicial
		Código:
		Data: 02/07/2016
		Página: 1

Descrição do produto

Mistura para decoração e cobertura para produtos de confeitaria e panificação.

Vantagens:

Fácil aplicação, boa fixação aos produtos, baixa aderência a gorduras, absorve menos umidade, mantém a decoração por mais tempo.

Ingredientes

Açúcar e amido de milho.

ALÉRGICOS: PODE CONTER TRIGO, CENTEIO, AVEIA, CEVADA, OVOS, LEITE, AMENDOIM, SOJA E SEUS DERIVADOS. CONTÉM GLÚTEN.

Apresentação

Pó fino branco.
Sabor e odor característicos.

Modo de usar

Utilizando uma peneira, aplicar uma camada uniforme e suficiente sobre o produto desejado.

Embalagem

Em fardos com 10 sacos plásticos de 1 kg cada.

Validade

Seis meses ou 180 dias na embalagem original lacrada e em condições adequadas de armazenamento.

Armazenamento

Em local limpo, seco fresco, arejado e livre da radiação solar.

Código de barras

789 855 253 298 7

Número NCM

17 01 99 00

Legislação

Produto dispensado da obrigatoriedade de registro conforme Resolução RDC 27 de 06/08/2010 da ANVISA.

Informação nutricional		
Porção de 5g (1 colher de chá) (*)		
Quantidade por porção		% VD (**)
Valor energético	20 kcal = 84 kJ	1
Carboidratos	5 g	2
Não contém quantidades significativas de Proteínas, Gorduras Totais, Gorduras Saturadas, Gorduras Trans, Fibra Alimentar e Sódio		

(*) Conforme produto exposto à venda.

(**) Valores diários de referencia com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.