

## 1. DESCRIÇÃO

Bases para Torta Doce.

## 2. IDENTIFICAÇÃO VISUAL DOS PRODUTOS E FORMATOS



**Triangular 35mm  
BT58**



**Circular 40mm  
BT53**



**Triangular 60mm  
BT59**



**Circular 70mm  
BT53**



**Circular 84mm  
BT54**



**Quadrada 70x70mm  
BT56**



**Retangular 80x40mm  
BT57**



**Circular 150mm  
BT50**

### 3. LISTA DE INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, ovo líquido pasteurizado, água, leite em pó, sal, aroma de baunilha. **CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL. ALÉRGICOS: CONTÉM OVO, DERIVADOS DE LEITE E TRIGO. PODE CONTER TRAÇOS DE DERIVADOS DE SOJA E TRAÇOS DE LÁTEX NATURAL.**

### 4. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

#### Triangular 35 mm

Porções de 30 g (4 e ½ unidades)		% VD*
Valor Energético	130 kcal ou 548 KJ	7
Carboidratos	17 g	6
Proteínas	2,0 g	2
Gorduras Totais	6,0 g	11
Gorduras Saturadas	2,0 g	11
Gorduras Trans.	0,0 g	**
Fibra Alimentar	0,5 g	2
Sódio	50 mg	2
*%VD- Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 KJ. Seus valores podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. **VD não estabelecido.		

#### Circular 40 mm

Porções de 30 g (3 unidades)		% VD*
Valor Energético	130 kcal ou 548 KJ	7
Carboidratos	17 g	6
Proteínas	2,0 g	2
Gorduras Totais	6,0 g	11
Gorduras Saturadas	2,0 g	11
Gorduras Trans.	0,0 g	**
Fibra Alimentar	0,5 g	2
Sódio	50 mg	2
*%VD- Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 KJ. Seus valores podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. **VD não estabelecido.		

#### Circular 60 mm

Porções de 30 g (2 unidades)		% VD*
Valor Energético	130 kcal ou 548 KJ	7
Carboidratos	17 g	6
Proteínas	2,0 g	2
Gorduras Totais	6,0 g	11
Gorduras Saturadas	2,0 g	11
Gorduras Trans.	0,0 g	**
Fibra Alimentar	0,5 g	2
Sódio	50 mg	2
*%VD- Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 KJ. Seus valores podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. **VD não estabelecido.		

#### Circular 70 mm

Porções de 30 g (1 e ½ unidades)		% VD*
Valor Energético	130 kcal ou 548 KJ	7
Carboidratos	17 g	6
Proteínas	2,0 g	2
Gorduras Totais	6,0 g	11
Gorduras Saturadas	2,0 g	11
Gorduras Trans.	0,0 g	**
Fibra Alimentar	0,5 g	2
Sódio	50 mg	2
*%VD- Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 KJ. Seus valores podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. **VD não estabelecido.		

#### Circular 84 mm

Porções de 30 g (1 unidade)		% VD*
Valor Energético	130 kcal ou 548 KJ	7
Carboidratos	17 g	6
Proteínas	2,0 g	2
Gorduras Totais	6,0 g	11
Gorduras Saturadas	2,0g	11
Gorduras Trans.	0,0 g	**
Fibra Alimentar	0,5 g	2
Sódio	50 mg	2
*%VD- Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 KJ. Seus valores podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. **VD não estabelecido.		

### Circular 70x70mm

Porções de 30 g (1 unidade)		% VD*
Valor Energético	130 kcal ou 548 KJ	7
Carboidratos	17 g	6
Proteínas	2,0 g	2
Gorduras Totais	6,0 g	11
Gorduras Saturadas	2,0 g	11
Gorduras Trans.	0,0 g	**
Fibra Alimentar	0,5 g	2
Sódio	50 mg	2
*%VD- Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 KJ. Seus valores podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. **VD não estabelecido.		

### Retangular 80x40mm

Porções de 30 g (1 e ½ unidade)		% VD*
Valor Energético	130 kcal ou 548 KJ	7
Carboidratos	17 g	6
Proteínas	2,0 g	2
Gorduras Totais	6,0 g	11
Gorduras Saturadas	2,0 g	11
Gorduras Trans.	0,0 g	**
Fibra Alimentar	0,5 g	2
Sódio	50 mg	2
*%VD- Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 KJ. Seus valores podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. **VD não estabelecido.		

### Circular 150mm

Porções de 30 g (1 fatia)		% VD*
Valor Energético	130 kcal ou 548 KJ	7
Carboidratos	17 g	6
Proteínas	2,0 g	2
Gorduras Totais	6,0 g	11
Gorduras Saturadas	2,0 g	11
Gorduras Trans.	0,0 g	**
Fibra Alimentar	0,5 g	2
Sódio	50 mg	2
*%VD- Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 KJ. Seus valores podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. **VD não estabelecido.		

## 5. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E SENSORIAIS

Produto com textura crocante e sabor característico a baunilha suave.

Formatos	Dimensão (mm)	Peso unitário (g)
Circular 84mm	84x24 mm	32 g
Circular 70mm	70x24 mm	21 g
Circular 40mm	40x24 mm	9 g
Retangular 80X40mm	80x40x24 mm	18 g
Quadrada 70X70mm	70x70x24 mm	28 g
Triangular 60mm	60x24 mm	15 g
Triangular 35mm	35x24 mm	7 g
Circular 150mm	150x24 mm	125 g

Obs: admite-se variação de 9% para mais ou para menos do padrão de peso de cada formato.

Portaria Inmetro nº 488/2008

## 6. CARACTERÍSTICA MICROBIOLÓGICAS

Parâmetros	Especificações
Coliformes a 45°C	Máx. 10
Salmonella sp	Ausente

RDC nº 12 de 04 de janeiro de 2001.

## 7. EMBALAGEM

**Primária:** Bandeja plástica preta (PET) envolta em filme estampado (PET+PE) com impressão do lote, validade e código do produto. Possibilita a venda de cada bandeja separadamente. Cada bandeja contém as seguintes quantidades, por formato:

Formatos	Quantidade por Bandeja	Peso Líquido (por bandeja)
Circular 84mm	06 unidades	192 g
Circular 70mm	08 unidades	170 g
Circular 40mm	24 unidades	216 g
Retangular 80X40mm	12 unidades	216 g
Quadrada 70X70mm	08 unidades	216 g
Triangular 60mm	18 unidades	270 g
Triangular 35mm	39 unidades	273 g
Circular 150mm	1 Unidade	125 g

*Secundária:* Caixa de Papelão com dimensão externa de 467x337x150 mm, contendo 8 bandejas acondicionadas.

<b>Formatos</b>	<b>Peso Líquido (por caixa)</b>	<b>Peso Bruto (por caixa)</b>
Circular 84mm	1,536 kg	2,340 kg
Circular 70mm	1,344 kg	2,100 kg
Circular 40mm	1,728 kg	2,560 kg
Retangular 80X40mm	1,728 kg	2,660 kg
Quadrada 70X70mm	1,674 kg	2,620 kg
Triangular 60mm	2,160 kg	3,020 kg
Triangular 35mm	2,184 kg	3,040 kg
Circular 150mm	1,500 Kg	2,300 Kg

#### **8. PALETIZAÇÃO**

Base: 7 caixas. Palete padrão de 1,0 m x1,20 m.

Empilhamento: Máximo 11 camadas.

Altura aproximada: 1,43 m (sem palete)

Peso total aproximado: 252,0 Kg (sem palete)

#### **9. SHELF-LIFE/ VALIDADE**

Nove meses (270 dias) a partir da data de fabricação se conservado em temperatura ambiente. Após aberto recomenda-se consumo imediato.

#### **10. TRANSPORTE**

Transportar em temperatura ambiente, acondicionado dentro de caixas de papelão.

O veículo deve atender aos padrões de higiene.

#### **11. ARMAZENAMENTO**

Armazenar o produto em temperatura ambiente, protegido da luz, em local fresco, seco e inodoro.

#### **12. PREPARO/ CONSUMO**

Produto pronto para o consumo. Recomenda-se que seja recheado com o recheio e sabor de preferência.

Se congelado, as características da base para torta dependerá do recheio utilizado.

#### **13. REGISTRO OU NOTIFICAÇÃO NA ANVISA**

Registro Isento conforme Resolução ANVISA RDC n°27/2010

Produto Notificado

#### **14. PRODUZIDO E EMBALADO POR:**

LPG INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA

CNPJ: 07.386.963/0001-14

ENDEREÇO: Rua Aron Master, 85 – jardim Guançã  
– São Paulo/SP CEP: 02.151-090

TELEFONE: (11) 2982-5422

