



Rua Augusto Ernani, 250- Jordanópolis- CEP 09675-110

São Bernardo- SP

Telefone / Fax: (0xx11) 2169-1900

e-mail: mix@mix.ind.br



ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO MATERIAL 505313030000593 CORANTE AZUL PARA CHOCOLATE

DESCRIÇÃO

CORANTE ARTIFICIAL PARA FINS ALIMENTÍCIOS.

APLICAÇÃO E DOSAGEM ORIENTATIVA

PRODUTO IDEAL PARA USO EM CHOCOLATE, POIS É EM PASTA E COLORE EM MEIO OLEOSO. MISTURA-SE PERFEITAMENTE AO MESMO, COLORINDO-O HOMOGENEAMENTE, NÃO EMPELOTANDO. MAIS CONCENTRADO. PODE SOFRER EXTREMOS DE TEMPERATURA.

AQUEÇA O CORANTE ENTRE 5 A 10 SEGUNDOS, ACRESCENTE AO CHOCOLATE BRANCO DERRETIDO E MISTURE ATÉ COMPLETA HOMOGENEIZAÇÃO.

DOSAGEM ORIENTATIVA: 12G DE CORANTE PARA 600G DE PRODUTO FINAL.

PREPARO

PRONTA PARA USO

INGREDIENTES

GORDURA VEGETAL, GLICERINA, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA (*AGROBACTERIUM TUMEFACIENS*) E CORANTE ARTIFICIAL AZUL BRILHANTE FCF (INS 133) 2,40%.

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

VALIDADE

12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, DISTRIBUIÇÃO E MANIPULAÇÃO

MANTER ESTOCADO EM LOCAL SECO E VENTILADO À TEMPERATURA AMBIENTE. EVITE EXPOSIÇÃO SOLAR. MANTER NA EMBALAGEM ORIGINAL SEMPRE BEM FECHADA.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

APARÊNCIA: PASTA AZUL

ANÁLISE SENSORIAL: CONFORME

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

NÃO APLICAVEL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 3g (1/2 colher de chá)

Quantidade por porção		%VD(*)
Valor energético	21kcal=88kJ	1
Gorduras totais	2,3g	4
Gordura saturadas	0,9g	4
Gordura trans	1,2g	*****

Não contem quantidade significativa de carboidratos, proteínas, fibra alimentar e sódio.

(*) % Valores Diários com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

EMBALAGEM

FRASCO PLÁSTICO