



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 505313460000593 CORANTE VERMELHO 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 VERMELHO 40 (INS 129) 7%.

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 VERMELHA

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