

FICHA TÉCNICA LIGA F5

NOME DO PRODUTO

Liga F5

DESCRIÇÃO

Estabilizante artesanal para preparo de gelados comestíveis

DOSAGEM RECOMENDADA: 2 A 3g/L de água ou leite

INGREDIENTES

açúcar, estabilizantes goma guar (INS 412), goma xantana (INS 415) e carboximetilcelulose (INS 466).

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS, FÍSICA, FÍSICO-QUÍMICAS E BIOLÓGICAS

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

Aspecto: pó fino e homogêneo

Cor: branco

Odor/Sabor: doce, característico

Ausência de substância tóxicas ou nocivas à saúde

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (100g):

Valor calórico (Kcal):	164
Carboidratos (g):	39,9
Proteína (g):	1,2
Gordura Total (g):	NS
Gordura Saturada (g):	NS
Gordura Trans (g):	NS
Fibra Alimentar (g):	47
Sódio (mg):	NS

VIDA DE PRATELEIRA E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

18 (dezoito meses) a partir da data de fabricação, desde que respeitadas as condições de armazenamento.

Manter em local seco à temperatura abaixo de 35°C. Evitar exposição direta à luz solar. Manter a embalagem original bem fechada.

EMBALAGEM

Caixa de papelão ondulado com 20 x 1kg de produto em embalagem metalizada.

DECLARAÇÃO / ALÉRGICOS

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

MÉTODO DE DISTRIBUIÇÃO

Os produtos são transportados até o cliente através de caminhões baú, com laudo para os clientes que solicitam.

USO PRETENDIDO

Estabilizante para gelados comestíveis

FABRICAÇÃO

ELLO INGREDIENTES ALIMENTÍCIOS LTDA. - Industria Brasileira CNPJ: 17.882.915/0001-70

REVISÃO

NÚMERO	DATA	MOTIVO	Elaboração	Aprovação
00	20/06/2019	Criação do FOR 018	Margarida Voeroes	Adriana Mello
01	22/11/2019	Alteração para ALÉRGICOS: NA	Margarida Voeroes	Adriana Mello