

## FICHA TÉCNICA LIGA NEUTRA ARTESANAL

### NOME DO PRODUTO

68 – Liga Neutra Artesanal 1kg

967 – Liga Neutra Artesanal Granel 10kg

### DESCRIÇÃO

Estabilizante artesanal para preparo de gelados comestíveis

DOSAGEM RECOMENDADA: 10g/L de leite

### INGREDIENTES

Açúcar e estabilizantes goma guar (INS 412) e carboximetilcelulose (INS 466).

### CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS, FÍSICA, FÍSICO-QUÍMICAS E BIOLÓGICAS

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

Aspecto:	Pó fino e homogêneo
Cor:	Branco
Odor/Sabor:	Doce neutro, característico

Ausência de substância tóxicas ou nocivas à saúde

#### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (100g):

Valor calórico (Kcal):	332
Carboidratos (g):	82
Proteína (g):	0,6
Gordura Total (g):	NS
Gordura Saturada (g):	NS
Gordura Trans (g):	NS
Fibra Alimentar (g):	13,7
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**

68 - Liga Neutra Artesanal 1kg: 10 pacotes de 1 kg em filme plástico BOPP + PE, envoltos em saco plástico PE  
967 – Liga Neutra Artesanal Granel 10kg: saco em PE com 10kg de produto envolto em saco papel Kraft

**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 preparo de 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 sem amido. ALÉRGICOS: NA	Margarida Voeroes	Adriana Mello