FICHA TÉCNICA	
BETTERCREME BAUNILHA	
CÓDIGO: 03528 **CÓDIGO DE BARRAS**: 0 49800 03528 7	**Documento/Revisão:** FT/02 **Data da Elaboração:** 30/03/2012 **Data da Revisão:** 27/11/2017

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: CREME TIPO CHANTILLY PARA COBERTURA E RECHEIOS.

INGREDIENTES: Açúcar invertido, água, óleo de palma hidrogenado, caseinato de sódio, açúcar, sal, emulsificantes polisorbato 60, lecitina de soja e ésteres de ácidos graxos com poliglicerol, estabilizantes hidroxipropilmetilcelulose e goma xantana, aromatizantes e conservador sorbato de potássio. **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE E SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

PESO LÍQUIDO: 907 g

PARÂMETRO SENSORIAL:

Análises realizadas	Padrão
Cor	Branco.
Aroma	Característico, baunilha.
Sabor	Característico, baunilha.
Residual na boca	Característico, baunilha.

PARÂMETROS PERFORMANCE:

Análises realizadas	Padrão
Temperatura do produto	4 – 8 °C
Rendimento	3,15% – 3,49%

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

Informação Nutricional Porção de 20g (2 colheres de sopa)		
Quantidade por porção		
		% VD (*)
Valor Energético	71 kcal = 295 KJ	4%
Carboidratos	8,0 g	3%
Proteínas	0,0 g	0%
Gorduras Totais	4,3 g	8%
Gorduras Saturadas	4,3 g	20%
Gorduras *trans*	0,0 g	**
Fibras Alimentares	0,0 g	0%
Sódio	15 mg	1%

(*) %Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
** Valor Diário não estabelecido.

CONDIÇÃO DE ARMAZENAMENTO:

Conservação	Vida útil para embalagem fechada
Refrigerador (+4 °C a + 8 °C) a partir da data de descongelamento.	3 meses
Congelador (-10 °C a -12 °C)	9 meses
Freezer (-18 °C ou mais frio)	1 ano
Temperatura ambiente	Não é permitido

IMPORTANTE: Uma vez descongelado, manter em refrigeração (não congelar novamente).

NCM: 2106.9090 – Preparações alimentícias não especificadas nem compreendidas em outras posições – Outras.

HISTÓRICO DE REVISÕES:

Revisão	Data	Motivo
FT/00	30/03/2012	Criação
FT/01	10/05/2017	Atualização da lista de ingredientes de acordo com a RDC26 e tabela nutricional.
FT/02	27/11/2017	Adição item NCM.