

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA**PASTRY PRIDE PLUS BAUNILHA**

CÓDIGO: 05994

CÓDIGO DE BARRAS: 0 49800 05994 8

Documento/Revisão: FT/01

Data da Elaboração: 19/04/2016

Data da Revisão: 18/07/2016

Página 1 de 2

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: CREME TIPO CHANTILLY PARA COBERTURA E RECHEIOS**INGREDIENTES:** Água, açúcar, óleo de palma parcialmente hidrogenado, caseinato de sódio, aromatizantes, estabilizantes, hidroxipropilmetilcelulose e alginato de sódio e emulsificantes polisorbato 60, mono e diglicerídeos de ácidos graxos e lecitina de soja. **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE E SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN.****PESO LÍQUIDO:** 907g**PARÂMETRO SENSORIAL:**

Análises realizadas	Padrão
Cor	Branco
Aroma	Característico com nota de baunilha.
Sabor	Característico com nota de baunilha.
Residual na boca	Cremoso e liso.

PARÂMETROS PERFORMANCE:

Análises realizadas	Padrão
Temperatura de batimento do produto	4 – 8 °C
Rendimento	3,42% - 3,78%

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

Informação Nutricional		
Porção de 20g (2 colheres de sopa)		
Quantidade por porção		
		% VD (*)
Valor Energético	62 kcal = 260 KJ	3 %
Carboidratos	5,0 g	2 %
Proteínas	0,0 g	0 %
Gorduras Totais	4,6 g	8 %
Gorduras Saturadas	4,4 g	20 %
Gorduras <i>Trans</i>	0,0 g	**
Fibras Alimentares	0,0 g	0 %
Sódio	5,6 mg	0 %

* % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

** Valor Diário não estabelecido.

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA**PASTRY PRIDE PLUS BAUNILHA****CÓDIGO:** 05994**CÓDIGO DE BARRAS:** 0 49800 05994 8**Documento/Revisão:** FT/01**Data da Elaboração:** 19/04/2016**Data da Revisão:** 18/07/2016

Página 2 de 2

CONDIÇÃO DE ARMAZENAMENTO:

Conservação	Vida útil para embalagem fechada
Refrigerador (+4 °C a + 8 °C) a partir da data de descongelamento	35 dias
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).**HISTÓRICO DE REVISÕES:**

Revisão	Data	Motivo
FT/00	19/04/2016	Criação
FT/01	18/07/2016	Atualização da lista de ingredientes de acordo com a RDC26 e tabela nutricional.