

| |
|-------------|
| Data |
| 22/07/2020 |

FICHA TÉCNICA
RECHEIO LAKA OREO 1,05 KG

1. PRODUTO

| | |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DENOMINAÇÃO LEGAL | Recheio cremoso sabor artificial de chocolate branco com biscoito para confeitaria |
| MARCA | LACTA |
| NOME FANTASIA (SE APLICÁVEL) | LAKA OREO |
| FABRICADO POR | Para lote precedido do código VS, produto fabricado por MONDELEZ Brasil Norte Nordeste LTDA - Rodovia Luiz Gonzaga, BR232, km 51, Zona Rural, Vitória de Santo Antão/PE - CNPJ N° 10.144.076/0001-44. Para lote precedido do código KC, produto fabricado por Kerry do Brasil LTDA- Av. Mercedes Benz, 460 - Distrito Industrial - Campinas - SP - CNPJ N° 02.332.686/0001-43, para MONDELEZ Brasil LTDA. Av. Presidente Kennedy, 2511 - Parte - Água Verde - Curitiba/PR - CNPJ N° 33.033.028/0001-84. |

2. LISTA DE INGREDIENTES

| |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Ingredientes: açúcar, gordura vegetal, leite em pó integral, biscoito (contém trigo), soro de leite em pó, extrato de malte, emulsificante lecitina de soja e aromatizantes.</p> <p>CONTÉM DERIVADOS DE LEITE, TRIGO, CEVADA E SOJA. PODE CONTER AMENDOIM, AVEIA, CASTANHA-DE-CAJU E CENTEIO. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLUTEN.</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

3. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | |
|--------------------------------|-------------------|---------|
| Porção 20 g (1 colher de sopa) | | |
| Quantidade por porção | | %VD (*) |
| Valor energético | 115 kcal = 479 kJ | 6 |
| Carboidratos, dos quais: | 11 g | 4 |
| Açúcares | 10 g | ** |
| Proteínas | 1,0 g | 1 |
| Gorduras totais, das quais: | 7,5 g | 14 |
| Gorduras saturadas | 3,1 g | 14 |
| Gorduras <i>trans</i> | 0 g | ** |
| Fibra alimentar | 0 g | 0 |
| Sódio | 25 mg | 1 |

*% Valores Diários de Referência 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.
** Valores Diários de Referência não estabelecidos.

4. APRESENTAÇÃO

| | | |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Apresentação Individual | Peso líquido: | 1,05 Kg |
| Caixa | Peso líquido: | 6,3 Kg |
| | Unidades: <i>(Apresentações individuais presentes em uma caixa.)</i> | 6 |

5. DESCRIÇÃO DO MATERIAL DE EMBALAGEM

| | |
|-------------------|-------------------|
| Primário | (Balde) |
| Secundário | (Embalagem caixa) |

6. VALIDADE

180 dias.

7. CODIFICAÇÃO

Exemplo: VAL DD/MM/AA
Lote nº CC17811911

Onde:

VAL = Validade
DD = Dia do mês
MM = Mês
AA = Ano

Lote:

CC = Planta em que foi produzido (CC = Curitiba; VS = Vitória do Santo Antão, KC = Kerry)
178 = Dia Juliano em que foi produzido (Exemplo: 178 = 27/06)
11 = Ano em que foi produzido
91 = Linha de produção em que o produto foi produzido
1 = Turno que o produto foi produzido

8. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Manter o produto fora da geladeira para garantir sua cremosidade. Após aberto consumir em até 30 dias e armazenar em local seco, fresco, livre de odores e protegido da luz do sol. Em altas temperaturas, pode haver presença natural de oleosidade na superfície. Misture bem para voltar a cremosidade ideal.