

FICHATÉCNICA**GRAND AMERICAN ZERO****CÓDIGO:** 18545**GTIN13:** 7898610602416**GTIN14:** 17898610602413**Documento/Revisão:** ETC-MRQ-0005:01**Data da Elaboração:** 23/03/2020**Data da Revisão:** 27/01/2021

Página 1 de 3

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: CREME VEGETAL TIPO CHANTILLY SABOR ARTIFICIAL DE BAUNILHA PARA COBERTURAS E RECHEIOS CONGELADO.**INGREDIENTES:** Água, gordura vegetal de semente de palma hidrogenada, sal, edulcorantes maltitol, sorbitol, estabilizantes hidroxipropilmetilcelulose, goma xantana, emulsificantes polisorbato 60, ésteres de ácidos graxos com poliglicerol, lecitina de soja, estearoil lactato de sódio, reguladores de acidez citrato de sódio, fosfato dissódico, aromatizantes. **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN.****ADVERTÊNCIA:** AROMATIZADO ARTIFICIALMENTE**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR:** ZERO AÇÚCAR*

*Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético

QUANTIDADE POR CAIXA: 12 UNIDADES**PESO LÍQUIDO POR UNIDADE:** 907g**PESO LÍQUIDO (CAIXA/KG):** 10,884kg**PESO BRUTO (CAIXA/KG):** 11,800kg**NCM:** 2106.90.90**PALLET (LASTRO X ALTURA):** 13X6 caixas**DESCRIÇÃO DO PRODUTO:** Produto com coloração branca, aroma e sabor de baunilha com textura cremosa e lisa após batimento.**PARÂMETROS PERFORMANCE:** Análises realizadas em Batedeira Hobart 5L, Velocidade 2 (120 a 140 RPM) a temperatura ambiente entre 21 – 23 °C.

| Análises realizadas | Padrão |
|------------------------|-------------------|
| Temperatura do produto | 4 – 8° C |
| Tempo de batimento | 09:23 - 12:23 min |
| Rendimento | 3,84% - 4,20% |

Elaborado por:

Pesquisa & Desenvolvimento – Rich do Brasil

Revisado e Aprovado por:

Pesquisa & Desenvolvimento – Rich do Brasil

FICHATÉCNICA

GRAND AMERICAN ZERO



CÓDIGO: 18545

GTIN13: 7898610602416

GTIN14: 17898610602413

Documento/Revisão: ETC-MRQ-0005:01

Data da Elaboração: 23/03/2020

Data da Revisão: 27/01/2021

Página 2 de 3

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

| Informação Nutricional | | | |
|------------------------------------|--------------------|------------------|----------|
| Porção de 20g (2 colheres de sopa) | | | |
| | Por 100g | Quantidade por | % VD (*) |
| Valor Energético | 283 kcal = 1165 kJ | 57 kcal = 237 kJ | 3 |
| Carboidratos | 25 g | 5,0 g | 2 |
| Açúcares | 0 g | 0 g | ** |
| Proteínas | 0 g | 0 g | 0 |
| Gorduras totais | 20 g | 4,1 g | 7 |
| Gorduras saturadas | 20 g | 4,0 g | 18 |
| Gorduras <i>trans</i> | 0 g | 0 g | ** |
| Fibras alimentares | 0 g | 0 g | 0 |
| Sódio | 141 mg | 28 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.

** VD não estabelecido.

ALERGÊNICOS: Ingrediente com potencial alergênico de acordo com a RDC nº 26 de 02 de Julho de 2015.

| Tipos de alergênicos | Presente | Presente na mesma planta de produção | Ausente |
|---|-------------------------|--------------------------------------|---------|
| Trigo e suas estirpes hibridizadas. | | | X |
| Centeio e suas estirpes hibridizadas. | | | X |
| Cevada e suas estirpes hibridizadas. | | X | |
| Aveia e suas estirpes hibridizadas. | | | X |
| Crustáceos. | | | X |
| Ovos. | | X | |
| Peixes. | | | X |
| Amendoim. | | | X |
| Soja. | X (lecitina de soja) | | |
| Leites de todas as espécies de animais mamíferos. | | X | |
| Amêndoa (Prunus dulcis, sin.: Prunus amygdalus, Amygdalus communis L.). | | | X |

Elaborado por:

Pesquisa & Desenvolvimento – Rich do Brasil

Revisado e Aprovado por:

Pesquisa & Desenvolvimento – Rich do Brasil

FICHATÉCNICA**GRAND AMERICAN ZERO****CÓDIGO:** 18545**GTIN13:** 7898610602416**GTIN14:** 17898610602413**Documento/Revisão:** ETC-MRQ-0005:01**Data da Elaboração:** 23/03/2020**Data da Revisão:** 27/01/2021

Página 3 de 3

| | | | |
|--|--|--|---|
| Avelãs (Corylus spp.). | | | X |
| Castanhas-de-caju (Anacardium occidentale). | | | X |
| Castanhas-do-brasil ou castanha-do-pará (Bertholletia excelsa) | | | X |
| Macadâmias (Macadamia spp.). | | | X |
| Nozes (Junglans spp.). | | | X |
| Pecãs (Carya spp.). | | | X |
| Pistaches (Pistaches spp.). | | | X |
| Pinoli (Pinus spp.). | | | X |
| Castanhas (Castanea spp.). | | | X |
| Látex natural | | | X |

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) a partir da data de fabricação | 9 meses |
| Freezer (-18°C ou mais frio) a partir da data de fabricação | 1 ano |

IMPORTANTE: Uma vez descongelado, manter em refrigeração (não congelar novamente).**HISTÓRICO DE REVISÕES:**

| Revisão | Data | Motivo |
|-----------------|------------|--------------------------------|
| ETC-MRQ-0005:00 | 23/03/2020 | Criação. |
| ETC-MRQ-0005:01 | 27/01/2021 | Ajuste da declaração de glúten |

| | |
|---|---|
| Elaborado por: | Revisado e Aprovado por: |
| Pesquisa & Desenvolvimento – Rich do Brasil | Pesquisa & Desenvolvimento – Rich do Brasil |