

FICHA TÉCNICA ALL AÇÚCAR CONFEITEIRO

Revisão: 04

Código: 2236

Data: 04/06/2021

Página 01/02

PRODUTO

ALL AÇÚCAR DE CONFEITEIRO.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mistura em pó pronto para decoração e cobertura de produtos de confeitaria e panificação.

APRESENTAÇÃO

Pó fino de cor branca com aroma e sabor característico, isento de odores estranhos.

VANTAGENS

- É um produto de fácil aplicação.
- Baixa aderência a gordura.
- Baixa absorção de umidade mantendo a decoração por mais tempo.
- Suporta bem a decoração mesmo dentro da geladeira.
- Não empedra durante o armazenamento.

INGREDIENTES

Açúcar ultrafino e Amido de Milho.

ADVERTÊNCIA:

ALÉRGICOS: PODE CONTER TRIGO, CENTEIO, AVEIA, CEVADA, OVOS, LEITE, AMENDOIM, E SEUS DERIVADOS. CONTÉM GLÚTEN.

MODO DE USAR

Utilizando uma peneira, aplicar uma camada uniforme e suficiente sobre o produto desejado.

RENDIMENTO

Por ser um produto que depende da forma e quantidade aplicada, o seu rendimento pode ser extremamente variável.

EMBALAGEM

Fardo com 10 sacos plásticos de 1kg cada.

VALIDADE

A validade do produto é de 6 meses na embalagem original lacrada e em condições adequadas de armazenamento

ARMAZENAMENTO

Manter em local limpo, seco, fresco, arejado e livre da incidência de raios solares.

CÓDIGO DE BARRAS

789 855 253 298 7



FICHA TÉCNICA ALL AÇÚCAR CONFEITEIRO

Revisão: 04

Código: 2236

Data: 04/06/2021

Página 02/02

NÚMERO NCM

19 01 20 00

LEGISLAÇÃO

Produto isento de registro conforme resolução RDC № 27/2010 da ANVISA.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Informação nutricional Porção de 5g (uma colher de chá) (*)		
Valor energético	20kcal = 84kJ	1
Carboidratos	5g	2
Proteínas	Og Og	0
Gorduras totais	Og	0
Gord. Saturadas	Og	0
Gord. Trans	Og	VD não estabelecido
Fibra alimentar	Og	0
Sódio	0mg	0

^(*) Conforme produto exposto à venda.

^(**) 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.

