

	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>ALL CREME CONFEITEIRO</b> <b>(Novos modos de preparo)</b>	Revisão: 05
		Código: 0274
		Data: 04/06/2021
		Página: 1/2

## PRODUTO

ALL CREME CONFEITEIRO

## DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

Mistura em pó para o preparo do Creme Confeiteiro sabor Baunilha.

## APRESENTAÇÃO:

Pó fino branco amarelado. Sabor e odor característicos de Baunilha.

## VANTAGENS:

- Preparo fácil e prático, Basta adicionar o leite em fervura e mexer até atingir o ponto de creme.
- O creme obtido tem ótima consistência e ideal para recheios e coberturas de torta, bolos, pães doces, folhados, etc.
- O creme possui ótima tolerância, mesmo após um bom período depois de pronto, basta bater um pouco para se ter a mesma consistência.
- É muito estável ao fornecimento.

## INGREDIENTES:

Açúcar extrafino, fécula de mandioca modificada, sal refinado iodado, aroma de baunilha, corantes artificiais amarelo tartrazina e amarelo crepúsculo e aromatizante vanilina.

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

## 1- RECEITA

### a) Creme para Cobertura


Mistura para Creme Confeiteiro .....1.000 g  
 Leite Integral.....2.500 g

### b) Creme para Recheio

Mistura para Creme Confeiteiro .....1.000 g  
 Leite Integral.....3.000 g

## 2- MODO DE PREPARO

- Colocar Leite Integral em uma panela e aquecer até quase à fervura.
- Adicionar a mistura Creme Confeiteiro com a panela no fogo e misturar.
- Fazer o cozimento, sempre mexendo, até dar o ponto.
- Deixe esfriar antes de utilizar.
- Manter sob refrigeração o creme não utilizado em recipiente fechado.
- Consumir no máximo em 3 dias.

	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>ALL CREME CONFEITEIRO</b> <b>(Novos modos de preparo)</b>	Revisão: 05
		Código: 0274
		Data: 04/06/2021
		Página: 2/2

**Dica:** O creme refrigerado tende a ficar mais consistente, assim bata antes de usar.

#### RENDIMENTO

Com 1kg do All Creme Confeiteiro obtém-se 3,5kg de creme confeiteiro para Cobertura e 4kg de creme confeiteiro para Recheio.

#### EMBALAGEM:

Em fardos com 10 pacotes plásticos de 1kg cada.  
Saco plástico com 10kg.

#### VALIDADE:

A validade do produto é de 6 meses em sua embalagem original lacrada, desde que em condições adequadas de armazenamento.

#### ARMAZENAMENTO:

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

#### CÓDIGO DE BARRAS:

Pacote de 1kg ..... 789 890 714 602 9

Saco plástico com 10kg ..... 789 890 714 604 3

#### NÚMERO NCM:

19 01 20 00

#### LEGISLAÇÃO:

Produto dispensado da obrigatoriedade de registro conforme Resolução RDC 27 de 06/08/2010 da ANVISA.

#### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Informação nutricional		Porção: 100 g (*)
Quantidade por porção		% VD (**)
Valor energético	392kcal = 1.646kJ	20
Carboidratos	98g	33
Proteínas	0g	0
Gorduras totais	0g	0
Gorduras saturadas	0g	0
Gorduras trans	0g	VD não estabelecido
Fibra alimentar	0g	0
Sódio	60mg	3

(\*) Conforme produto exposto à venda.

(\*\*) Valores diários de referencia 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.