	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>ALL CREME CONFEITEIRO INSTANTÂNEO</b> <b>(Nova Formulação)</b>	Revisão: 05
		Código: 1955
		Data: 04/06/2021
		Página: 1/2

**PRODUTO**

ALL CREME CONFEITEIRO INSTANTÂNEO (Nova formulação)

**DESCRIÇÃO DO PRODUTO:**

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

**APRESENTAÇÃO:**

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

**VANTAGENS:**

- Preparo muito rápido e fácil, pois é instantâneo, bastando adicionar leite frio e bater por 3 a 4 minutos.
- Não necessita de cozimento, pois é feito a frio.
- O creme obtido tem ótima consistência e ideal para recheios e coberturas de torta, bolos, pães doces, folhados, etc.
- Pode ser conservado em geladeira para ser aplicado em seguida após uma leve mistura.
- É conveniente em muitas situações pois por ser feito a frio, pode se produzir a quantidade que se vai utilizar.
- É muito estável ao fornecimento.

**INGREDIENTES:**

Açúcar, amido modificado de milho, espessante alginato de sódio, conservante sorbato de potássio, 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 Instantâneo ..... 1.000 g

Leite Gelado ..... 2.000 g


**b) Creme para Recheio**

Mistura para Creme Confeiteiro Instantâneo ..... 1.000 g

Leite Gelado ..... 2.500 g

**2- MODO DE PREPARO**

- Colocar na batedeira o Creme Confeiteiro Instantâneo, o Leite Gelado e misturar utilizando o batedor de arame. Bater em velocidade máxima por 3 a 4 minutos ou até o creme ficar liso e brilhante
- Aplicar nos produtos com manga de confeitar ou espátula conforme a necessidade.
- Manter sob refrigeração o creme não utilizado.

	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>ALL CREME CONFEITEIRO INSTANTANEO</b> <b>(Nova Formulação)</b>	Revisão: 05
		Código: 1955
		Data: 04/06/2021
		Página: 2/2

**RENDIMENTO**

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

**EMBALAGEM:**

Em fardos com 10 pacotes plásticos de 1kg cada.

**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:**

789 892 117 676 7

**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	388kcal = 1.628kJ	19
Carboidratos	97g	32
Proteínas	0g	0
Gorduras totais	0g	0
Gorduras saturadas	0g	0
Gorduras trans	0g	VD não estabelecido
Fibra alimentar	0g	0
Sódio	44mg	4

(\*) 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.