



**Produto:** DADINHO Creme – Creme de amendoim

**Código do Produto:** 418005

**Peso Líquido:** 1 kg por Bisnaga – Caixa Embarque = 6,000 kg

**Produzido por:**

BONO GUSTO Indústria e Terceirização de Alimentos Ltda.-EPP

CNPJ: 13.733.990/0001-19

Rua: Peru nº 2.701- Vila Mariana

CEP: 14.075-310 – Ribeirão Preto - SP

**Distribuído por:**

DOCE SABOR Indústria e Comércio de Alimentos Ltda. –EPP

CNPJ: 07.175.867/0002-08

Rua: Monsenhor Abreu 73 – Pari

CEP: 03.035-115 - São Paulo- SP

**Ingredientes:**

**Produto:** DADINHO Creme – Creme de amendoim

**Ingredientes:** amendoim torrado, açúcar, gordura vegetal, cacau em pó, emulsificante: lecitina de soja, sal, castanha de caju, sorbato de potássio e BHT.  
**CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM AMENDOIM, SOJA E CASTANHA DE CAJU.PODE CONTER LEITE, TRIGO, MILHO E AVELÃ.**

### **Informações Nutricional:**

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>		
Porção de 20g (1 colher de sopa)		
	Quantidade na porção	VD (*)
Valor Energético	119 kcal =500 kJ	6%
Carboidratos	10 g	3%
Proteínas	2,8 g	4%
Gorduras totais	6,2 g	11%
Gorduras saturadas	1,1 g	5%
Gorduras <i>trans</i>	0 g	**
Fibra alimentar	0,8 g	3%
Sódio	20 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.

### **Informações Técnicas da Embalagem:**

Quantidade de bisnaga na caixa	06 bisnagas
--------------------------------	-------------

### **Armazenamento:**

Ambiente fresco, seco e inodoro. Não expor ao sol, calor ou umidade.

### **Aspecto Microbiológico:**

Produto de acordo com os padrões legais vigentes, dentro da Resolução RDC Nº12 DE 02.01.01

Metodologia utilizada para análise do produto: Brasil. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa nº62 de 26 de agosto de 2003, MAPA 2003.

<b>Controle de Revisões</b>			
Rev.	Data	Autor	Notas da Revisão
00	22/03/2022	Aline Lagoeiro do Carmo	<b>Emissão Inicial</b>

<b>Aprovações</b>		
Elaborado por:	Verificado por:	Aprovado por:
Aline Lagoeiro do Carmo	Maysa M. A. Liberali	Maysa M. A. Liberali
Data:22/03/2022	Data:22/03/2022	Data:22/03/2022