

	FICHA TÉCNICA ALL CREME CONFEITEIRO	Revisão: 06
		Código: 0274
		Data: 04/10/2022
		Página: 1/3

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 Confeiteiro1.000 g

Leite Integral.....2.500 g

b) Creme para Recheio

Mistura para Creme Confeiteiro1.000 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.

	FICHA TÉCNICA ALL CREME CONFEITEIRO	Revisão: 06
		Código: 0274
		Data: 04/10/2022
		Página: 2/3

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.

ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS:

Alimento com alto teor de Açúcar adicionado



	FICHA TÉCNICA ALL CREME CONFEITEIRO	Revisão: 06
		Código: 0274
		Data: 04/10/2022
		Página: 3/3

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 33 e 333 porções respectivamente			
Porção: 30g (1 colher de sopa cheia)			
	Valores para 100g	Valores para 30g (1 porção)	% VD*
Valor energético (kcal)	387	116	6
Carboidratos (g)	97	29	10
Açúcares Totais (g)	73	22	
Açúcares Adicionados (g)	73	22	44
Proteínas (g)	0	0	0
Gorduras totais (g)	0	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	0	0	0
Sódio (mg)	62	19	1
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			


 Boas receitas levam essa marca.