

	FICHA TÉCNICA ALL CREME CONFEITEIRO INSTANTÂNEO (Nova Formulação)	Revisão: 06
		Código: 1955
		Data: 04/10/2022
		Página: 1/3

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 cálcio, 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 Instantâneo1.000 g

Leite Gelado2.000 g

b) Creme para Recheio

Mistura para Creme Confeiteiro Instantâneo1.000 g

Leite Gelado2.500 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.

	FICHA TÉCNICA ALL CREME CONFEITEIRO INSTANTANEO (Nova Formulação)	Revisão: 06
		Código: 1955
		Data: 04/10/2022
		Página: 2/3

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.

ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS

Alimento com alto teor de Açúcar adicionado.



	FICHA TÉCNICA ALL CREME CONFEITEIRO INSTANTANEO (Nova Formulação)	Revisão: 06
		Código: 1955
		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)	385	115	6
Carboidratos (g)	96	29	10
Açúcares Totais (g)	72	22	
Açúcares Adicionados (g)	72	22	43
Proteínas (g)	0,0	0,0	0
Gorduras totais (g)	0,0	0,0	0
Gorduras saturadas (g)	0,0	0,0	0
Gorduras trans (g)	0,0	0,0	0
Fibra alimentar (g)	0,0	0,0	0
Sódio (mg)	26	8	0
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			