

	FICHA TÉCNICA ALL RECHEIO CHOCOLATE TRUFADO (Forneável)	Revisão: 05
		Código: 0103
		Data: 04/10/2022
		Página 01/03

PRODUTO

ALL RECHEIO CHOCOLATE TRUFADO FORNEÁVEL

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Recheio sabor chocolate trufado pronto para ser utilizados em produtos de padaria e confeitaria como pães, bolos, tortas, torteletas, cakes, etc..

APRESENTAÇÃO

Pasta de cor marrom bem escura com odor e sabor característicos de chocolate trufado.

VANTAGENS

- Produto pronto para uso direto sem a necessidade de aquecimento ou preparo prévio.
- Sabor marcante de chocolate trufado realçando sabor e a aparência nos produtos onde é aplicado.
- Cor agradável e textura macia com brilho.
- Ótima consistência e estabilidade, o que facilita sua aplicação.
- É um produto forneável, pois tem boa estabilidade ao forneamento e também ao congelamento.
- É um produto versátil, pois aceita combinações com outros produtos como creme chantilly, café, sucos de frutas, etc.

INGREDIENTES

Água potável, Açúcar cristal, Xarope de glucose, Amido modificado de milho, Leite em pó desnatado, Gordura vegetal de palma ou soja, Cacau em pó, Estabilizante celulose microcristalina, Aroma natural de chocolate, Aroma natural de rum, Conservador sorbato de potássio, Corante inorgânico dióxido de titânio, Sal refinado iodado e Acidulante ácido tartárico.

ADVERTÊNCIA:

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

MODO DE UTILIZAÇÃO

Aplicar em quantidade suficiente conforme o produto requer ou a seu critério ou sua receita para obter o efeito desejado.

RENDIMENTO

Produto de rendimento muito variável em função de sua forma e quantidade de aplicação.

EMBALAGEM

Caixas de papelão contendo 6 baldes plásticos com 4,5kg de produto cada.

	FICHA TÉCNICA ALL RECHEIO CHOCOLATE TRUFADO (Forneável)	Revisão: 05
		Código: 0103
		Data: 04/10/2022
		Página 02/03

VALIDADE

O produto tem validade de 6 meses em sua embalagem original e lacrada, desde que em condições adequadas de armazenamento.

ARMAZENAMENTO

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

CUIDADOS

Após a embalagem ter sido aberta, recomendamos guardar o produto não utilizado sob refrigeração e consumir no máximo em 15 dias.

CÓDIGO DE BARRAS

EAN-13: Embalagem Individual Balde plástico 789 892 117 675 0

DUN-14 ou EAN-14: Embalagem Coletiva (Cx c/ 6 bds de 4,5kg).... 1 789 892 117 675 7

NÚMERO NCM

20 07 99 10

LEGISLAÇÃO

Produto Isento de Registro Conforme Resolução ANVISA RDC Nº 27/2010.

ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS

Alimento com alto teor de Açúcar adicionado



	FICHA TÉCNICA ALL RECHEIO CHOCOLATE TRUFADO (Forneável)	Revisão: 05
		Código: 0103
		Data: 04/10/2022
		Página 03/03

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 45 porções			
Porção: 100g			
	Valores para 100g	Valores para 100g (1 porção)	% VD*
Valor energético (kcal)	238	238	12
Carboidratos (g)	56	56	19
Açúcares Totais (g)	49	49	
Açúcares Adicionados (g)	30	30	61
Proteínas (g)	0,8	0,8	2
Gorduras totais (g)	1,4	1,4	2
Gorduras saturadas (g)	0,8	0,8	4
Gorduras trans (g)	0,0	0,0	0
Fibra alimentar (g)	1,2	1,2	5
Sódio (mg)	62	62	3

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.


 Boas receitas levam essa marca.