



FICHA TÉCNICA
ALL RECHEIO CREME BAVARIAN
(Forneável)

Revisão: 05

Código: 0127

Data: 04/10/2022

Página 01/03

PRODUTO

ALL RECHEIO CREME BAVARIAN FORNEÁVEL

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Recheio com sabor famoso creme bavarian pronto para ser utilizados em produtos de padaria e confeitaria como pães, bolos, tortas, torteletas, cakes, etc..

APRESENTAÇÃO

Pasta de cor amarela bastante intenso com odor e sabor característicos do tradicional creme bavarian.

VANTAGENS

- Produto pronto para uso direto sem a necessidade de aquecimento ou preparo prévio.
- Sabor marcante do creme bavarian 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, açúcar, xarope de glicose, amido modificado, leite em pó desnatado, gordura vegetal de palma ou soja, estabilizante celulose microcristalina, aroma natural de baunilha, conservador sorbato de potássio, corante inorgânico dióxido de titânio, sal refinado iodado, acidulante ácido tartárico e corantes artificiais amarelo tartrazina e amarelo crepúsculo.

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 CREME BAVARIAN
(Forneável)

Revisão: 05

Código: 0127

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 plástico789 855 253 369 4

DUN-14 ou EAN-14: Embalagem Coletiva (Cx c/ 6 bds de 4,5kg) ...1 789 855 253 369 1

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 CREME BAVARIAN (Forneável) | Revisão: 05 |
| | | Código: 0127 |
| | | 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) | 244 | 244 | 12 |
| Carboidratos (g) | 58 | 58 | 19 |
| Açúcares Totais (g) | 51 | 51 | |
| Açúcares Adicionados (g) | 33 | 33 | 66 |
| Proteínas (g) | 0 | 0 | 0 |
| Gorduras totais (g) | 1,2 | 1,2 | 2 |
| Gorduras saturadas (g) | 0,7 | 0,7 | 3 |
| Gorduras trans (g) | 0 | 0 | 0 |
| Fibra alimentar (g) | 0,7 | 0,7 | 3 |
| Sódio (mg) | 63 | 63 | 3 |

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.


 Boas receitas levam essa marca.