

BOLETIM TÉCNICO DE PRODUTO

MARSHMALLOW

Descrição

MARSHMALLOW é uma cobertura pastosa formulada para decorações, recheios e enriquecimentos.

Áreas de Aplicação

Utilizado em taças, sundaes, milk shakes, café, tortas, recheios de bolos e rocamboles, bombons, acompanhamento para biscoitos, waffers ou sorvetes. Pode também ser utilizado em merengues cobertos com chocolate.

Instrução de uso

O marshmallow já está pronto para consumo, porém também pode ser diluído em água ou Xarope Neutro Marvi.

Para diluição em água, adicionar duas colheres de sopa de água para cada 100 g de Marshmallow e misturar bem. Conservar em geladeira e consumir em um prazo máximo de 96 horas.

Ingredientes

Açúcar, xarope de glicose, clara de ovo desidratada, estabilizante goma xantana, regulador de acidez cremor de tártaro, aromatizante e conservador sorbato de potássio.

Alérgicos

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE OVO. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Propriedades

Aspecto: Pasta
Cor: Branca a levemente amarelada
Odor/Sabor: Característico de marshmallow

Especificações Microbiológicas

| | |
|---|----------|
| <i>Escherichia coli</i> (UFC/g): | <10 |
| <i>Salmonella sp</i> em 25g | Ausência |
| Bolores e Leveduras (UFC/g) | <10 |
| <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (UFC/g): | <100 |
| <i>Listeria monocytogenes</i> (UFC/25g) | <100 |
| <i>Enterobacteriaceae</i> (UFC/g) | <100 |
| Microorganismos mesófilos (UFC/g) | <500 |

Estocagem

Armazenar em local fresco, seco e ao abrigo da luz e umidade.

Legislação

Codex Alimentarius

Lei nº 10.674/2003

Portaria MS N° 1428 de 26 de novembro de 1993

Portaria SVS/MS nº 326 de 30 julho de 1997

RDC nº 23, de 15 de março de 2000

RDC 623, de 09 de março de 2022

RDC nº 724, de 1º de julho de 2022

IN 161, de 1º de julho de 2022

RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020

IN 75, de 08 de outubro de 2020

RDC nº 727, de 1º de julho de 2022



BOLETIM TÉCNICO DE PRODUTO

MARSHMALLOW

Validade

6 meses - a contar da data de fabricação desde que respeitadas as condições de armazenamento.

Após aberto conservar o produto sob refrigeração e em recipiente fechado em um prazo máximo de 96 horas.

Embalagem

Pote de polietileno atóxico, selo de alumínio e tampa de polietileno, com capacidade para 135 g do produto (CB: 789.60684.2330-0)

Embalagem de despacho: Caixa de papelão com 12 x 135 g de produto (CB: 17896068423307)

| | | |
|-----------------|-----------------|--------------------|
| Peso líquido | Peso bruto | Pallet |
| 1,62 kg / caixa | 4,13 kg / caixa | 105 caixas (15 x7) |

Pote de polietileno atóxico comportando 400 g de produto (CB: 789.60684.2322-5)

Embalagem de despacho: Caixa de papelão com 6 x 400 g de produto (CB: 27896068423229)

| | | |
|----------------|----------------|--------------------|
| Peso líquido | Peso bruto | Pallet |
| 2,4 kg / caixa | 2,9 kg / caixa | 40 caixas (10 x 4) |

Balde de polietileno atóxico com 2,0 kg de cobertura de produto (CB: 789.60684.0342-5)

| | | |
|--------------|-----------------|---------------------|
| Peso líquido | Peso bruto | Pallet |
| 2 kg / balde | 2,16 kg / balde | 120 baldes (30 x 4) |

Balde de polietileno atóxico com capacidade de 4,0 kg de produto (CB: 789.60684.2586-1)

| | | |
|--------------|----------------|--------------------|
| Peso líquido | Peso bruto | Pallet |
| 4 kg / balde | 4,5 kg / balde | 48 baldes (16 x 3) |

ROTULAGEM: Nome do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade, condições de estocagem e peso líquido.

Carregamento realizado em veículos previamente inspecionado (estado de manutenção e higiene do veículo) e cumprimento das boas práticas de manipulação de forma a assegurar a integridade das embalagens dos produtos alimentares.

Informações Nutricionais

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | | |
|----------------------------------|------|-----|------|
| Porção: 20g (2 colheres de sopa) | | | |
| | 100g | 20g | %VD* |
| Valor energético (kcal) | 364 | 73 | 4 |
| Carboidratos (g) | 90 | 18 | 6 |
| Açúcares totais (g) | 65 | 13 | |
| Açúcares adicionados (g) | 55 | 11 | 22 |
| Proteínas (g) | 0,9 | 0 | 0 |
| Gorduras totais (g) | 0 | 0 | 0 |
| Gorduras saturadas (g) | 0 | 0 | 0 |
| Gorduras trans (g) | 0 | 0 | 0 |
| Fibras alimentares (g) | 0 | 0 | 0 |
| Sódio (mg) | 36 | 7,2 | 0 |

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção



BOLETIM TÉCNICO DE PRODUTO

MARSHMALLOW

Alergênicos

| Alergênicos | Contém | Pode Conter | Não Contém |
|---|--------|-------------|------------|
| Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas | | | X |
| Crustáceos | | | X |
| Ovos | X | | |
| Peixes | | | X |
| Amendoim | | | X |
| Soja | | | X |
| Leite de todas as espécies de animais mamíferos | | | X |
| Amêndoa (<i>Punus dulcis</i> , sin.: <i>Prunus amygdalus</i> , <i>Amygdalus communis</i> L.) | | | X |
| Avelãs (<i>Corylus spp.</i>) | | | X |
| Castanha-de-caju (<i>Anacardium occidentale</i>) | | | X |
| Macadâmias (<i>Macadamia spp.</i>) | | | X |
| Nozes (<i>Juglans spp.</i>) | | | X |
| Pecãs (<i>Carya spp.</i>) | | | X |
| Pistaches (<i>Pistacia spp.</i>) | | | X |
| Pinoli (<i>Pinus spp.</i>) | | | X |
| Castanhas (<i>Castanea spp.</i>) | | | X |
| Látex natural | | | X |



BOLETIM TÉCNICO DE PRODUTO

MARSHMALLOW

Descripción

MARSHMALLOW es un jarabe de alta viscosidad, utilizado en decoraciones, rellenos y enriquecimientos.

Campos de Aplicación

Se utiliza en sundaes, milkshake, pasteles, rellenos, dulces, café, rollo de mermelada, galletas, barquillos y helados. También se puede utilizar en merengues cubiertos de chocolate.

Dosis

A gusto

Instrucciones de uso

El marshmallow está listo para el consumo, pero se puede disolver en agua o Jarabe Neutro Marvi.

Para la dilución con agua, agregue dos cucharadas de agua por cada 100 g de marshmallow y mezclar bien. Guarde en el refrigerador y consumir al máximo en 96 horas.

Ingredientes

Azúcar, jarabe de glucosa, clara de huevo en polvo, estabilizante goma xantana, regulador de acidez cremor tártaro, aromatizante y conservador sorbato de potasio.

Alérgicos

ALERGICOS: CONTIENE DERIVADO DE HUEVO.
NO CONTIENE GLUTEN.

Propiedades

Aspecto: Pasta
Color: Blanca a amarillo claro
Olor/Sabor: Característico de marshmallow

Especificaciones Microbiológicas

| | |
|---|----------|
| <i>Escherichia coli</i> (UFC/g): | <10 |
| <i>Salmonella sp</i> em 25g | Ausencia |
| Hongos y Levaduras (UFC/g) | <10 |
| <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (UFC/g): | <100 |
| <i>Listeria monocytogenes</i> (UFC/25g) | <100 |
| <i>Enterobacteriaceae</i> (UFC/g) | <100 |
| Microorganismos mesófilos (UFC/g) | <500 |

Almacenamiento

Conservar en un lugar fresco, seco, protegida de la luz y la humedad.

Vida útil

6 meses - a partir de la fecha de fabricación, siempre que respectadas las condiciones de almacenamiento.

Una vez abierto mantenga el producto en el refrigerador en recipiente cerrado y consumir al máximo en 96 horas.

Embalaje

Bote de polietileno no tóxico, el sello de aluminio y tapa de polietileno con 135 g de producto (CB: 789.60684.2330-0)

Embalaje de despacho: caja de cartón con 12 x 135 g de producto (CB: 17896068423307)



BOLETIM TÉCNICO DE PRODUTO

MARSHMALLOW

| | | |
|--------------|--------------|------------------|
| Peso neto | Peso bruto | Pallet |
| 1,62 kg / cx | 4,13 kg / cx | 105 cxs (15 x 7) |

Bote de polietileno no tóxico com 400 g de produto (CB: 789.60684.2322-5);

Embalaje de despacho: caixa de cartão com 6 x 400 g de produto (CB: 27896068423229)

| | | |
|-------------|-------------|-----------------|
| Peso neto | Peso bruto | Pallet |
| 2,4 kg / cx | 2,9 kg / cx | 40 cxs (10 x 4) |

Recipiente de polietileno no tóxico com 2,0 kg de produto (CB: 789.60684.0342-5)

| | | |
|--------------|-----------------|---------------------|
| Peso neto | Peso bruto | Pallet |
| 2 kg / balde | 2,16 kg / balde | 120 baldes (30 x 4) |

Recipiente de polietileno no tóxico com 4,0 kg de produto (CB: 789.60684.2586-1)

| | | |
|--------------|----------------|--------------------|
| Peso líquido | Peso bruto | Pallet |
| 4 kg / balde | 4,5 kg / balde | 48 baldes (16 x 3) |

ETIQUETA: Nome do produto, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenamento e peso líquido.

Carga realizada em veículos previamente inspecionados (estado de manutenção e higiene do veículo) e cumprimento de boas práticas de manejo para assegurar a integridade dos recipientes de produtos alimentícios.

Informações Nutricionais

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | | |
|---|------|-----|------|
| Tamanho de la porción: 20g (2 colheres de sopa) | | | |
| | 100g | 20g | %VD* |
| Valor energético (kcal) | 364 | 73 | 4 |
| Carboidratos (g) | 90 | 18 | 6 |
| Açúcares totais (g) | 65 | 13 | |
| Açúcares adicionados (g) | 55 | 11 | 22 |
| Proteínas (g) | 0,9 | 0 | 0 |
| Grasa total (g) | 0 | 0 | 0 |
| Grasa saturada (g) | 0 | 0 | 0 |
| Grasas trans (g) | 0 | 0 | 0 |
| Fibras alimentícias (g) | 0 | 0 | 0 |
| Sódio (mg) | 36 | 7,2 | 0 |

*Porcentaje de valores diarios aportados por la porción



BOLETIM TÉCNICO DE PRODUTO

MARSHMALLOW

Alérgenos

| Alérgenos | Contém | Puede Contener | No Contém |
|--|--------|----------------|-----------|
| Trigo, centeno, cebada, avena y sus cepas híbridas | | | X |
| Crustáceos | | | X |
| Huevos | X | | |
| Piscis | | | X |
| Maní | | | X |
| Soja | | | X |
| La leche de todas las especies de mamíferos | | | X |
| Almendra (<i>Punus dulcis</i> , sin.: <i>Prunus amygdalus</i> , <i>Amygdalus communis</i> L.) | | | X |
| Avellanas (<i>Corylus spp</i>) | | | X |
| Castaño de marañón (<i>Anacardium occidentale</i>) | | | X |
| Nueces de macadamia (<i>Macadamia spp.</i>) | | | X |
| Las nueces (<i>Juglans spp.</i>) | | | X |
| Pacanas (<i>Carya spp.</i>) | | | X |
| Pistachos (<i>Pistacia spp.</i>) | | | X |
| Pinoli (<i>Pinus spp.</i>) | | | X |
| Las castañas (<i>Castanea spp.</i>) | | | X |
| Látex natural | | | X |

