

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA**PP Easy Chantilly Chocolate 1L****CÓDIGO:** 23130**GTIN13:** 7898403910445**GTIN14:** 17898403910442**Documento/Revisão:** ET-SOR0038.00**Data da Elaboração:** 03/07/2023**Data da Revisão:** ---

Página 1 de 3

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Creme Tipo Chantilly UHT com cacau para coberturas e recheios. É fabricado pelo processo UHT, o que garante a segurança do alimento.

INGREDIENTES: Água, gordura vegetal, açúcar, cacau em pó, caseinato de sódio, sal, estabilizantes xarope de sorbitol e hidroxipropilcelulose, emulsificantes estearoil lactato de sódio, lecitina de soja, mono e diglicerídeos de ácidos graxos, aromatizante, corantes vermelho allura AC, tartazina e azul brilhante FCF, regulador de acidez hidrogenofosfato de di-sódio.

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE E SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

ALTO EM AÇÚCAR ADICIONADO

ALTO EM GORDURA SATURADA

QUANTIDADE POR CAIXA: 12 UNIDADES DE 1L

PESO LÍQUIDO POR UNIDADE: 1,065kg

PESO LÍQUIDO (CAIXA/KG): 12,78kg

PESO BRUTO (CAIXA/KG): 13,33kg

NCM: 1806.90.00

PALETIZAÇÃO: 75 caixas por palete (900L) e 15 x 5 altura.

PERFORMANCE:

Parâmetros	Especificação	Frequência de análises
Montagem (6 - 9°C) Hobart ND50 veloc.2 660g de produto	5' - 13'	A cada lote
Rendimento	3,03 - 3,70	

Elaborado por:

P&D – Rich do Brasil

Revisado e Aprovado por:

P&D – Rich do Brasil

Confidencial

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA**PP Easy Chantilly Chocolate 1L****CÓDIGO:** 23130**GTIN13:** 7898403910445**GTIN14:** 17898403910442**Documento/Revisão:** ET-SOR0038.00**Data da Elaboração:** 03/07/2023**Data da Revisão:** ---

Página 2 de 3

PARÂMETROS NUTRICIONAIS:**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

Porções por embalagem: Cerca de 53

Porção: 20 g (2 colheres de sopa)

	100 g**	20 g	%VD*
Valor energético (kcal)	239	48	2
Carboidratos (g)	16	3,3	1
Açúcares totais (g)	16	3,1	
Açúcares adicionados (g)	16	3,1	6
Proteínas (g)	1,3	0,3	1
Gorduras totais (g)	19	3,7	6
Gorduras saturadas (g)	18	3,6	18
Gorduras trans (g)	0,2	0	0
Fibras alimentares (g)	0,9	0,2	1
Sódio (mg)	93	19	1

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção

**No alimento pronto para consumo

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E CONSUMO:

Conservação/Condições de Temperatura	Vida útil Embalagem fechada
Temperatura (+5 a +20°C): armazenar em lugar fresco e seco, longe de fontes de calor e odores fortes.	210 dias

IMPORTANTE: Após aberto manter sob refrigeração (+4 a +8°C) consumir em até 02 dias.**FORMAS DE USO E PREPARAÇÃO:**

Para melhor rendimento é aconselhável manter o produto em refrigeração por pelo menos 12h. O batimento do produto deve ser na temperatura entre +4°C e +8°C e em uma velocidade média até consistência desejada.

Elaborado por:

P&D – Rich do Brasil

Revisado e Aprovado por:

P&D – Rich do Brasil

Confidencial

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA**PP Easy Chantilly Chocolate 1L****CÓDIGO:** 23130**GTIN13:** 7898403910445**GTIN14:** 17898403910442**Documento/Revisão:** ET-SOR0038.00**Data da Elaboração:** 03/07/2023**Data da Revisão:** ---

Página 3 de 3

HISTÓRICO DE REVISÃO:

Revisão	Data	Motivo
ET/00	03/07/2023	Criação do documento

Elaborado por:

P&D – Rich do Brasil

Revisado e Aprovado por:

P&D – Rich do Brasil

Confidencial