

	Especificação Produto		Código	ESP-15.CREME.0001																								
			Nº Revisão	5																								
	Creme Confeiteiro Pronto		Data Revisão	12/09/2023																								
			Página	1 de 2																								
Dados do Produto																												
Designação	Recheio pronto sabor baunilha , estável no forneamento usado em produtos de confeitaria em geral: bolos, tortas, donuts, sonhos, etc..																											
Lista de Ingredientes	Água, açúcar, xarope de glicose ,amido modificado, gordura vegetal, corantes dióxido de titânio, amarelo crepúsculo e amarelo tartrazina, acidulante ácido cítrico, conservador sorbato de potássio e aromatizante.																											
Alergênicos	→ALÉRGICOS: PODE CONTER DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER LEITE. →NÃO CONTÉM GLÚTEN																											
Vida Útil	9 meses, a partir da data de fabricação, sob as condições de armazenagem recomendada. Após aberto, manter sob refrigeração e consumir até 60 dias.																											
Intenção de Consumo	Este produto está pronto para consumo																											
Parâmetros Químicos e Sensorial																												
Parâmetro	Limite Mínimo	Padrão	Limite Máximo																									
Peso Unitário	-	1,000Kg	1,010kg																									
Odor / Sabor	-	Baunilha	-																									
Aspecto	-	Creme	-																									
Cor	-	Amarelo claro	Amarelo																									
Parâmetros Microbiológicos / Matérias Microscópicas e Macroscópicas																												
Parâmetro	Limite Mínimo	Padrão	Limite Máximo																									
Bolores e leveduras/g	Ausente	10 ²	1,0 x 10 ³																									
Enterobacteriaceae/g	Ausente	10 ²	1,0 x 10 ²																									
Estafilococcus coagulase positivo/g	Ausente	10 ²	5,0 x 10 ²																									
Salmonella sp/25g	Ausente	-	Ausente																									
Referência de acordo com RDC nº 724 de 01/07/2022 e IN 161 de 01/07/2022 - ANVISA																												
Vetores Mecânicos	Ausente	-	225 em 225g																									
Referência de acordo com RDC nº 623 de 09 março de 2022 - ANVISA																												
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</th> </tr> <tr> <th></th> <th>100g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor energético (kcal)</td> <td>223</td> </tr> <tr> <td>Carboidratos (g)</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>Açúcares totais (g)</td> <td>28</td> </tr> <tr> <td>Açúcares adicionados (g)</td> <td>24</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Gorduras totais (g)</td> <td>2,5</td> </tr> <tr> <td>Gorduras saturadas (g)</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Gorduras trans (g)</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Fibras alimentares (g)</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Sódio (mg)</td> <td>165</td> </tr> </tbody> </table>					INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			100g	Valor energético (kcal)	223	Carboidratos (g)	50	Açúcares totais (g)	28	Açúcares adicionados (g)	24	Proteínas (g)	0	Gorduras totais (g)	2,5	Gorduras saturadas (g)	1	Gorduras trans (g)	0	Fibras alimentares (g)	0	Sódio (mg)	165
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL																												
	100g																											
Valor energético (kcal)	223																											
Carboidratos (g)	50																											
Açúcares totais (g)	28																											
Açúcares adicionados (g)	24																											
Proteínas (g)	0																											
Gorduras totais (g)	2,5																											
Gorduras saturadas (g)	1																											
Gorduras trans (g)	0																											
Fibras alimentares (g)	0																											
Sódio (mg)	165																											

	Especificação Produto		Código	ESP-15.CREME.0001
			Nº Revisão	5
	Creme Confeiteiro Pronto		Data Revisão	12/09/2023
			Página	2 de 2
Embalagem Primária				
Código Produto	15.CREME.0001			
Peso líquido (pacote)	1,000kg			
Quantidade de itens do produto (pacote)	1 unidade			
Peso bruto (pacote)	1,020Kg			
EAN (GTIN 13)	7898665540497			
Material da embalagem	embalagem plástica (PEBD)			
Embalagem Secundária				
Peso líquido (caixa)	6,000kg			
Quantidade de pacotes / caixa	06 pacotes			
Peso bruto (caixa)	6,600Kg			
Dimensionamento da caixa	360 x 240 x 103mm			
GTIN 14	17898665540494			
Ilustração do Produto				
				
Modo de Preparo				
Modo de preparo: Produto pronto para uso.				
Transporte				
Deve ser feito ao abrigo da chuva, em caminhão tipo baú, limpo e seco.				
Não devem ser transportados simultaneamente materiais que ofereçam risco de contaminação ao produto.				
Por ser um creme termoestável, pode ser transportado sob refrigeração.				
Armazenamento / Conservação				
Conservar sobre "pallets", afastados de paredes.				
Empilhamento máximo de 10 caixas, em palete padrão de 1,0m x 1,2m.				
Caixas por lastro: 10 caixas / Lastros por pallet: 10 lastros / Caixas por pallet: 100 caixas.				
Conservar em local, seco, fresco, arejado em temperatura ambiente.				
Por ser um creme termoestável, pode ser armazenado em câmara fria a -12°C ou mais frio.				
Observação Importante				
Está especificação pode ser alterada sem aviso prévio.				