



FICHA TÉCNICA



PRODUTO: CALDA PARA PUDIM

DESCRIÇÃO

Calda pronta para produtos de confeitaria (pudins, bolos, tortas).

INGREDIENTES

Açúcar invertido, açúcar, água e conservador sorbato de potássio.
NÃO CONTÉM GLÚTEN.

ALERGÊNICOS

ALÉRGICOS: PODE CONTER DERIVADOS DE LEITE DE VACA

PROPORÇÃO DE USO

Pronto para usar.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICA

Determinação	Resultado	Método
Brix	78 - 83º	PCQ-09*
pH	3.8 – 4.3	ICQ-09*
Aspecto	Calda	
Coloração	Marrom	
Odor	Caramelo	

(*Instrução de Controle de Qualidade 09 -Manual de Análises Laboratoriais

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

De acordo com MINISTÉRIO DA SAÚDE – A.N.V.S. – RDC Nº12, DE 2 DE JANEIRO DE 2001. Item 10-h

Determinação	Resultado
Coliformes a 45°C	Máx. 100 NMP/g

CÓDIGO DE BARRA

Galão 7 kg 7898228372640

CLASSIFICAÇÃO FISCAL

1702.1900

EMBALAGEM

Fardo com 4 galões de 7kg cada.

DIMENSÕES DA EMBALAGEM

Comprimento(mm)	Largura (mm)	Altura (mm)
390	280	280

LEGISLAÇÃO

Produto dispensado de registro na ANVS, de acordo com a Resolução RDC Nº 240, de 26 de Julho de 2018.

ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

Conservar em local, seco, fresco , arejado em temperatura ambiente. Cuidado no manuseio. Não transportar com produtos não alimentícios

PRAZO DE VALIDADE

6 meses, a partir da data de fabricação, sob as condições de armazenagem recomendada. Após aberto, manter sob temperatura ambiente, consumir o produto até 60 dias.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 13ml (1 colher de sopa)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	36Kcal= 151KJ	2%
Carboidratos	9g	3%
Proteínas	0g	0%
Gorduras totais	0g dos quais:	0%
Gorduras Saturadas	0g	0%
Gordura Trans	0g	**
Gorduras Monoinsaturadas	0g	**
Gorduras Poliinsaturadas	0g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	0mg	0%

(*)% Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.** VD não estabelecido

Data: Outubro/2018 Revisão 03