



PRODUTO: GRANFIL BABA DE MOÇA FT 124

DESCRIÇÃO

É um creme pronto sabor tipo baba de moça estável no fornecimento e congelamento usado em produtos de confeitaria em geral: bolos, tortas, donuts, sonhos, etc..

INGREDIENTES

Água, Açúcar, xarope de glicose, amido modificado, gordura vegetal, leite condensado em pó, estabilizante celulose microcristalina, corante idêntico ao natural de beta caroteno, dióxido de titânio e amarelo crepúsculo, acidulante ácido cítrico, conservador sorbato de potássio e aromatizante. **NÃO CONTÉM GLÚTEN**

PROPORÇÃO DE USO

Produto pronto pra usar

ALERGÊNICOS

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE DE VACA

CARACTERÍSTICA FÍSICO QUÍMICA

Determinação	Resultado	Método
pH	4,8 – 5,0	ICQ-09*
Brix	51 - 57º	ICQ-09*
Aspecto	Creme	
Coloração	Amarelada	
Odor	Baba de moça	

CÓDIGO DE BARRA

Balde 4kg 78996814 0299 8

CLASSIFICAÇÃO FISCAL

2106.9090

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

EMBALAGEM

Fardo com 4 baldes de 4 kg cada

DIMENSÕES DA EMBALAGEM

Embalagem	Comprimento (mm)	Largura (mm)	Altura (mm)
Fardo 4x4kg	398	398	195

ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

Conservar em local, seco, fresco e 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 refrigeração

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 20g (1 colher de sopa)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	47Kcal= 197KJ	2%
Carboidratos	10g	3%
Proteínas	0,3g	1%
Gorduras totais	0,5g dos quais:	1%
Gorduras Saturadas	0g	0%
Gordura Trans	0g	**
Gorduras Monoinsaturadas	0,2g	**
Gorduras Poliinsaturadas	0g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	38mg	2%

(*)% 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: Abril/2016 Revisão 01