



PRODUTO: FRUTIGEL MARACUJÁ FT 118

DESCRIÇÃO

Cobertura pronta sabor maracujá.

INGREDIENTES

Água, açúcar, xarope de glicose, amido modificado, semente de maracujá, aroma de maracujá, acidulante ácido cítrico, espessante goma xantana, conservador sorbato de potássio e corante amarelo crepúsculo e amarelo tartrazina. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

ALERGÊNICOS

ALÉRGICOS: PODE CONTER DERIVADOS DE LEITE DE VACA

PROPORÇÃO DE USO

Produto pronto pra usar.

CARACTERÍSTICA FÍSICO QUÍMICA

Determinação	Resultado	Método
pH	3,0 – 3,4	ICQ-09*
Brix	33 - 37º	ICQ-09*
Aspecto	Cobertura	
Coloração	Amarelada	
Odor	Maracujá	

(*). 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

Balde 4kg 7898228372169

CLASSIFICAÇÃO FISCAL

2106.9090

EMBALAGEM

Fardo com 4 baldes de 4 kg cada

DIMENSÕES DA EMBALAGEM

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

LEGISLAÇÃO

Produto dispensado de registro na ANVS, de acordo com a Resolução Nº 23, de 15 de março de 2000.

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 20g (1 colher de sopa)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	36 kcal = 151KJ	2%
Carboidratos	8,2g	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	7,7mg	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