



## FICHA TÉCNICA



### PRODUTO: GRANFIL LEITE EM PÓ FT 159

#### DESCRIÇÃO

É um creme pronto sabor leite em pó estável no forneamento 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 em pó, estabilizante celulose microcristalina, corante dióxido de titânio e amarelo crepúsculo e amarelo tartrazina, acidulante ácido tartárico, 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	leite	

#### CÓDIGO DE BARRA

Balde 4kg 7899681404220

#### 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	43Kcal= 181KJ	2%
Carboidratos	9g	3%
Proteínas	0,6g	1%
Gorduras totais	0,6g dos quais:	1%
Gorduras Saturadas	0,2g	0%
Gordura Trans	0g	**
Gorduras Monoinsaturadas	0,2g	**
Gorduras Poliinsaturadas	0,1g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	36mg	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: Dezembro/2016 Revisão 01