



PRODUTO: COBERTURA DE BRILHO NEUTRA FT 121

DESCRIÇÃO

Geleia de brilho instantânea para confeitaria.

INGREDIENTES

Açúcar cristal, água, xarope de glicose, amido modificado, gelificante pectina, acidulante ácido cítrico e conservador sorbato de potássio.
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	3,4 – 3,7	ICQ-09*
Brix	23-27	ICQ-09*
Aspecto	Geleia	
Coloração	Neutra	
Odor	Neutra	

(*)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 78996814 0289 9
Bisnaga 1kg 78996814 0293 6
Caixa 9x1kg 78996814 0294 3

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
Caixa 9x1kg	357	240	156

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

9 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	51 kcal = 214KJ	2%
Carboidratos	12g	4%
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	0,1g	0%
Sódio	15mg	1%

(*)% 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