



FICHA TÉCNICA



PRODUTO: CHANTILLY NUAGE

FT 101

DESCRIÇÃO

Mistura em pó para o preparo de chantilly

INGREDIENTES

Açúcar, gordura vegetal hidrogenada, xarope de glicose, maltodextrina, sal refinado, emulsificantes monoelato de polioxietileno sorbitana, mono e diglicerídeos de ácidos graxos, ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido láctico, ésteres de ácidos graxos com poliglicerol, estearoil-2- lactil lactato de sódio, espessantes carboximetilcelulose e aromatizantes. CONTÉM GLÚTEN

ALERGÊNICOS

PODE CONTER AMENDOIM, SOJA, OVOS, CASTANHA DO PARÁ, CASTANHA DE CAJU, TRIGO, CENTEIO, AVEIA, CEVADA, DERIVADOS DE LEITE DE VACA

PROPORÇÃO DE USO

Mistura preparada Chantilly 300g
Leite gelado 600ml

MODO DE PREPARO

Colocar 600ml de leite gelado (temperatura 8°C) e 300g da mistura de Chantilly e misturar.
Bater na batedeira com batedor tipo globo em velocidade média por aprox. 8 minutos.

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
Bacillus Cereus	Máx.5000 UFC/g
Coliformes a 45°C	Máx. 100 NMP/g
Salmonella sp	Ausente em 25 g

LEGISLAÇÃO

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

CÓDIGO DE BARRA

Embalagem 300g 78996814 0115 1

CLASSIFICAÇÃO FISCAL

2106.9029

EMBALAGEM

Fardo com 15 pacotes de 300g cada

RENDIMENTO

Rende aproximadamente 4 litros de chantilly, conforme receita.

DIMENSÕES DA EMBALAGEM

Comprimento(mm)	Largura (mm)	Altura (mm)
350	350	110

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICA

Determinação	Resultado
Aspecto	Pó
Coloração	branco
Odor	Característico
Umidade	Max 10%

ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

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

PRAZO DE VALIDADE

7 meses, a partir da data de fabricação, sob as condições de armazenagem recomendada

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção de 7g (1 colher de sopa)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	40Kcal= 168KJ	2%
Carboidratos	4g	1%
Proteínas	0g	0%
Gorduras totais	2,7g dos quais	5%
Gorduras Saturadas	2,6g	12%
Gordura Trans	0g	**
Monoinsaturadas	0g	**
Gordura 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