



FICHA TÉCNICA



PRODUTO: MOUSSE DE CHOCOLATE

DESCRIÇÃO

Mistura em pó para preparo de Mousse de chocolate

INGREDIENTES

Açúcar, dextrose, gelatina, amido modificado, cacau em pó, estabilizante mono e diglicerídeos de ácidos graxos e aromatizante. CONTÉM GLÚTEN.

PROPORÇÃO DE USO

Mistura preparada para Mousse 1 kg
Leite gelado 2 L

MODO DE PREPARO

- Misturar todos os ingredientes e bater na batedeira utilizando um batedor tipo globo na velocidade baixa por 1 minuto e na velocidade alta por 5 minutos.
- Deixar gelar no mínimo 2 horas.

LEGISLAÇÃO

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

CÓDIGO DE BARRA

Pacote 1kg 789822837 623 5

CLASSIFICAÇÃO FISCAL

21069029

ALERGÊNICOS

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

RENDIMENTO

Baseado na receita: Aprox. 50 porções de 60g

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

EMBALAGEM

Fardo com 10 pacotes de 1 kg cada

DIMENSÕES DA EMBALAGEM

Comprimento(mm)	Largura (mm)	Altura (mm)
370	320	110

ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

Conservar em local, seco, fresco e arejado.
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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 40g(***) (2 colheres de sopa)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	164Kcal= 689KJ	8%
Carboidratos	31 g	10%
Proteínas	7 g	9%
Gorduras Totais	9,5 g dos quais:	17%
Gorduras Saturadas	4 g	18%
Gordura Trans	0 g	**
Gorduras Monoinsaturadas	0 g	**
Gorduras Poliinsaturadas	0 g	**
Colesterol	0 mg	**
Fibra Alimentar	0 g	0%
Sódio	12mg	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. (***) Quantidade suficiente para preparo de uma porção de 120g.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICA

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

Data: Outubro/2018 Revisão 04