

Ficha Técnica de Produto Acabado

PRODUTO EXCLUSIVO PARA USO PROFISSIONAL

FT 12
revisão 0 pag. 1/2

| | | | |
|---------------------|----------------------------------|--------------------|-----------------|
| Descrição | MASSA PARA TORTA DOCE | tamanho 6cm | Cód. 413 |
| | <u>Linha Food service</u> | | Torta 6 |
| Apresentação | Caixa 120 unidades | 12 Embalagens com | 10 un. cada |
| | Peso líquido 1 un./g 25 | Peso líquido/caixa | 3 kg |

Ingredientes

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, margarina vegetal (óleo de soja* e palma, água, vitamina A, emulsificantes INS 471 e INS 322*, conservadores INS 211 e INS 202, aromatizante, antioxidantes INS 319 e INS 321, acidulante INS 330 e corantes naturais de urucum e cúrcuma.), ovo integral e sal.

Informações

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA, PODE CONTER AVEIA, CEVADA E CENTEIO. CONTÉM GLÚTEN. Contém margarina transgênica. (*espécies doadoras: Agrobacterium tumefaciens e/ou Bacillus thuringiensis e/ou Delftia acidovarans e/ou Stenotrophomonas maltophilia e/ou Streptomyces viridochromogenes e/ou Zea mays).

Apresentação visual



Informação Nutricional

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | |
|-------------------------------|--------------|
| | 100 g |
| Valor energético (kcal) | 460 |
| Carboidratos (g) | 64 |
| Açúcares totais (g) | 27 |
| Açúcares adicionados (g) | 23 |
| Proteínas (g) | 8,3 |
| Gorduras totais (g) | 19 |
| Gorduras saturadas (g) | 6,3 |
| Gorduras trans (g) | 0 |
| Fibras alimentares (g) | 2,3 |
| Sódio (mg) | 191 |

pag. 2/2

Características Sensoriais

| | |
|---------|-------------------|
| Cor | Levemente marrom |
| Sabor | Doce, amanteigado |
| Odor | Doce, amanteigado |
| Textura | Crocante |

Características Físico-Químicas

| | |
|---------|-----------|
| Umidade | máx 3,50% |
|---------|-----------|

Características Microbiológicas

| Ensaio | Padrão |
|-------------------------------------|-------------------|
| Salmonella/25g | Ausência |
| Bacillus cereus presuntivo/g | 10 ² |
| Escherichia coli/g | 10 |
| Bolores e leveduras/g | 5x10 ² |

Embalagem**Embalagem primária**

Bandeja PET Cristal

Embalagem secundária

Caixa de papelão ondulado e fita adesiva

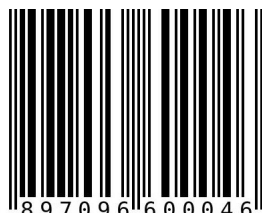
Armazenagem

Local limpo e seco, a temperatura ambiente, sem a incidência de raios solares.

Prazo de Validade

180 dias

A validade mencionada refere-se ao produto ainda fechado desde que conservado em

Código de Barras**Paletização**

Empilhamento máximo:

5 caixas