

Ficha Técnica de Produto Acabado

PRODUTO EXCLUSIVO PARA USO PROFISSIONAL

FT 4
revisão 0 pag. 1/2

Descrição **MASSA PARA TORTA DOCE** tamanho 15cm **Cód. 429**
Linha Food service Torta 15

Apresentação Caixa 20 unidades
Peso líquido 1 un./g 110 Peso líquido/caixa 2,2 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 Tampa e PET preto fundo

Embalagem secundária

Caixa de papelão ondulado e fita adesiva

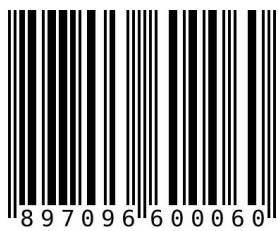
Armazenagem

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 local fresco, seco e inodoro. Consumir em até 2 dias após aberto

Código de Barras**Paletização**

Empilhamento máximo:

5 caixas