

## Ficha Técnica de Produto Acabado

**PRODUTO EXCLUSIVO PARA USO PROFISSIONAL**

FT 10  
revisão 0 pag. 1/2

**Descrição** MASSA TORTA DOCE ÁRVORE DE NATAL G

**Cód. 496**

**Linha Food service**

Torta Árvores Natal G

**Apresentação** Caixa 15 unidades  
Peso líquido 1 un./g 135      Peso líquido/caixa 2,025 kg

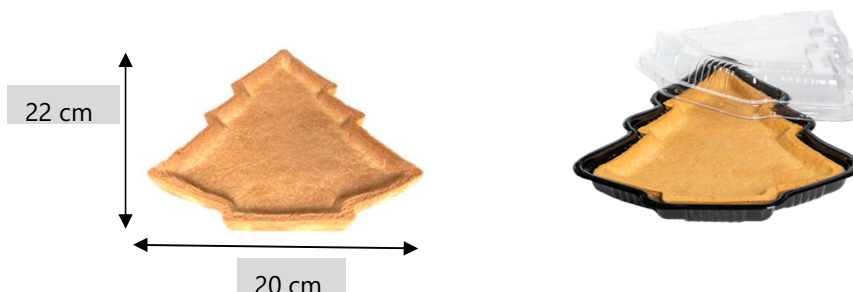
### Ingredientes

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 acidovorana e/ou Stenotrophomonas maltophilia e/ou Streptomyces viridochromogenes e/ou Zea mays).

### Apresentação visual



**Informação Nutricional**

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>	
	<b>100 g</b>
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**

<b>Ensaio</b>	<b>Padrão</b>
<b>Salmonella/25g</b>	Ausência
<b>Bacillus cereus presuntivo/g</b>	10 <sup>2</sup>
<b>Escherichia coli/g</b>	10
Bolores e leveduras/g	5x10 <sup>2</sup>

**Embalagem****Embalagem primária**

Bandeja PET Cristal Tampa e PET preto fundo

**Embalagem secundária**

Caixa de papelão ondulado e fita adesiva

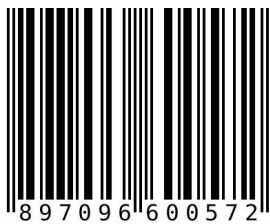
**Armazenagem**

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