



# FICHA TÉCNICA

## AÇÚCAR GELADO 2KG FMAIS



### PROPORÇÃO DE USO

Utilize de 4% a 5% sobre o peso da farinha de trigo.

### INGREDIENTES

Dextrose, fécula de mandioca, óleo de algodão, aromatizante, antiemético dióxido de silício (INS551) e corante inorgânico dióxido de titânio (INS171).

### ALERGÊNICOS

ALÉRGICOS: PODE CONTER DERIVADOS DE SOJA, TRIGO, LEITE, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, AMENDOIM, AVELÃ, E CASTANHA DO PARÁ.

CONTÉM GLÚTEN

PODE CONTER LACTOSE

### TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 400			
Porção: 5 g (1 colheres de chá)			
	100 g	5 g	%VD*
Valor energético (kcal)	371	19	1
Carboidratos (g)	86	4,3	1
Açúcares totais (g)	75	3,8	
Açúcares adicionados (g)	75	3,8	8
Proteínas (g)	0	0	0
Gorduras totais (g)	2,9	0,2	0
Gorduras saturadas (g)	0,8	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	40	2	0

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

### CONSERVAÇÃO

Conservar em local seco, fresco e arejado, longe de odores. Depois de aberto manter a embalagem bem fechada para melhor conservação do produto.

### INFORMAÇÕES ADICIONAIS

#### PRODUZIDO POR:

Pane Grano Santo Indústria de Panificação LTDA Rua Ary Annunciato, 440 Jardim Atilio Silvano Sorocaba/SP - CEP: 18077-080 CNPJ: 44.834.371/0001-44 IE: 798.610.388.111 Tel: (15) 3302-6174

### EAN



060288331105

### CLASSIFICAÇÃO FISCAL

1701.91.00

### LEGISLAÇÃO

Produto dispensado de registro na ANVS, de acordo com a Resolução RDC N° 240, de 26 de Julho de 2018.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICA

Aspecto	Pó
Coloração	Branco
Odor	Característico

### PRAZO DE VALIDADE

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

### EMBALAGEM

Pacote com 2kg.