



FICHA TÉCNICA

CREME CONFEITEIRO INSTANTÂNEO EM PÓ 1KG FMAIS

RECEITA

1kg de mistura de creme confeiteiro instantâneo
2,5 litros de leite gelado

MODO DE PREPARO

1. Colocar na batedeira o creme confeiteiro instantâneo, o leite gelado e misturar utilizando o batedor de arame.
2. Bater em velocidade máxima por 3 a 4 minutos ou até o creme ficar liso e brilhante.
3. Aplicar nos produtos com manga de confeitar ou espátula conforme a necessidade.
4. Manter sob refrigeração o creme não utilizado.

RENDIMENTO DA MASSA

3,5kg de creme confeiteiro
(Por embalagem de 1kg)

INGREDIENTES

Açúcar, amido de mandioca modificado, sal refinado, aroma idêntico ao natural baunilha e corante natural.

ALERGÊNICOS

ALÉRGICOS: PODE CONTER TRIGO E SOJA.

PODE CONTER GLÚTEN

PODE CONTER LACTOSE

TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 50			
Porção: 20 g (1 colheres de sopa)			
	100 g**	20 g	%VD*
Valor energético (kcal)	150	75	4
Carboidratos (g)	31	19	6
Açúcares totais (g)	25	15	
Açúcares adicionados (g)	21	15	30
Proteínas (g)	2,4	0,1	0
Gorduras totais (g)	2,3	0	0
Gorduras saturadas (g)	1,3	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	101	50	3

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.
**No alimento pronto para o consumo.

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 Anunciato, 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



0619205565261

CLASSIFICAÇÃO FISCAL

1901.90.90

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	Amarelo Claro
Odor	Característico

PRAZO DE VALIDADE

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

EMBALAGEM

Pacote com 1kg.