



FICHA TÉCNICA

CREME CONFEITEIRO

1KG FMAIS



RECEITA

1kg de mistura de creme confeiteiro
3 litros de leite

MODO DE PREPARO

1. Ferver o leite e em seguida adicionar a mistura de uma só vez, ainda com o fogo ligado.
2. Mexer sem parar até que o creme fique consistente.
3. Quando o creme atingir a consistência desejada, desligar o fogo e mexer por mais alguns minutos para dar brilho ao creme.
4. Deixe resfriar e utilizar como recheio ou cobertura para pães, sonhos, tortas, doces, etc.

RENDIMENTO DA MASSA

4kg de creme confeiteiro
(Por embalagem de 1kg)

INGREDIENTES

Açúcar, amido de mandioca modificado, composto lácteo, sal refinado, aroma idêntico ao natural baunilha, corante amarelo crepúsculo (INS 110) e corante amarelo tartrazina (INS 102)

ALERGÊNICOS

ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS
PODE CONTER TRIGO E SOJA.
PODE CONTER GLÚTEN
CONTÉM LACTOSE

TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 33			
Porção: 30 g (2 colher de sopa)			
	100 g**	30 g	%VD*
Valor energético (kcal)	139	113	6
Carboidratos (g)	27	29	10
Açúcares totais (g)	22	22	
Açúcares adicionados (g)	18	22	44
Proteínas (g)	2,5	0,1	0
Gorduras totais (g)	2,5	0,2	0
Gorduras saturadas (g)	1,5	0,1	1
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	95	78	4

*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



0618231477050

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.