

FICHA TÉCNICA

FT - 156

REVISÃO: 00

Página 1 de 1

DRAGEE DE CASTANHA DO PARÁ

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

DRAGEE CHOCOLATE AO LEITE COM
CASTANHA DO PARÁ

CÓDIGO DO PRODUTO

1. TIPO DE PRODUTO

DRAGEE

2. PESO UNITÁRIO

1Kg

3. PERCENTUAL DE CACAU

53%

4. INGREDIENTES

Chocolate ao leite (Açúcar, massa do cacau, manteiga de cacau, aroma idêntico ao natural de baunilha e emulsificante lecitina de soja), castanha do Pará, água, talco alimentício, gelatina sem sabor, estabilizante goma arábica (INS 414) e conservante sorbato de potássio (INS 202).

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 40

Porção: 25 g (10 unidades)

	100 g	25 g	%VD*
Valor Energético (kcal)	580	140	7
Carboidratos (g)	37	9,2	3
Açúcares totais (g)	34	8,6	
Açúcares adicionados (g)	30	7,4	15
Proteínas (g)	9,2	2,3	5
Gorduras Totais (g)	42	10	16
Gorduras Saturadas (g)	17	4,2	21
Gorduras Trans (g)	0	0	0
Fibra Alimentar (g)	4,7	1,2	5
Sódio (mg)	45	11	1

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Aspecto	Firme
Cor	Marrom escuro
Odor	Característico
Sabor	Característico

6. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, fragmentos metálicos e areia.

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Salmonella 25g	AUSÊNCIA	
	m	M
<i>Enterobacteriaceae</i> lg	10	10 ²

8. INFORMAÇÕES - LACTOSE

CONTÉM LACTOSE.

9. INFORMAÇÕES - GLÚTEN

CONTÉM GLÚTEN.

10. INFORMAÇÕES - TRANSGÊNICOS (GMO):

NÃO HÁ.

UTILIZADO LECITINA DE SOJA NÃO TRANSGÊNICA.

11. ROTULAGEM FRONTAL



13. PRAZO DE VALIDADE

Validade de 6 meses, respeitando os critérios de armazenamento e transporte.

12. CONSERVAÇÃO

O produto deve ser mantido em local seco e arejado, ao abrigo da luz e a temperatura ambiente entre 18 a 24°C. Evitar exposição à luz solar. Não guardar na geladeira, em contato com água ou vapor, pois ele pode absorver a umidade.

14. INFORMAÇÕES ALERGÊNICOS

ALÉRGICOS: CONTÉM CASTANHA DO PARÁ, DERIVADOS DE SOJA E LEITE. PODE CONTER AVELÃ, AMENDOIM, AMÊNDOA, CASTANHAS, CASTANHA DE CAJU, NOZES, PECÃS, PISTACHE E TRIGO.

VERIFICADO POR:

Grazieli Marconi

APROVADO POR:

Oswaldo Marconi