

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

CÓD: FT 008

Revisão: 01

Emissão: 27/03/23

Mistura Para o Preparo de CREME HOLANDÊS

Descrição do produto: Pó de coloração branca, sabor de baunilha, contém aromatizante sintético idêntico ao natural.

Nome comercial: NIL CREME HOLANDÊS

Rendimento: Total de 2000 g.

Embalagens: Embalagem primária: saco plástico em polietileno de 1 Kg. Embalagem secundária: caixa de papelão com 2 unidades, totalizando 2 Kg. A embalagem desse produto não deve ser reutilizada após o uso.

Armazenamento e Estocagem:

Conservar nas embalagens originais e fechar após o uso. Estocar em local fresco, seco e limpo.

Validade: 05 meses a partir da data de fabricação.

Após aberto utilizar dentro de um mês.

Precauções: Produto inofensivo à saúde, se cair nos olhos lavar com água corrente.

Modo de Preparo

Em uma batedeira colocar 400 g da mistura com 600 ml de água gelada. Mistura em alta velocidade (velocidade 3) por aprox. 6 minutos.

Para CREME HOLANDÊS: Adicionar 1 Kg de chocolate branco derretido e misturar até ficar homogêneo. Utilizar este creme para produzir tortas holandesas

Para PROFITEROLES: Adicionar 1 Kg de chocolate meio amargo derretido e misturar até fica homogêneo. Usar este creme para produzir profiteroles.

Ingredientes

Açucar, gordura vegetal de palma, leite em pó integral, xarope de glicose em pó, gelatina em pó, amido prégelatinizado, estabilizantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos comestíveis esterificados com ácido acético e ácido láctico, aroma artificial de baunilha, sal, corante amarelo tartrazina (INS 102), amarelo crepúsculo (INS 110) e vermelho 40 (INS 125).

ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE. PODE CONTER TRIGO, OVO, SOJA, CENTEIO, CEVADA, AVEIA E CASTANHA-DE-CAJU. CONTÉM LACTOSE CONTÉM GLÚTEN.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
	100 g	
Valor energético (kcal)	487	
Carboidratos totais (g)	73	
Açúcares totais (g)	50	
Açúcares adicionados (g)	44	
Proteínas (g)	3,8	
Gorduras Totais (g)	20	
Gorduras saturadas (g)	19	
Gorduras trans (g)	0	
Fibras alimentares (g)	0	
Sódio (mg)	257	

Característica Sensorial

Análises	Especificação de acordo com Padrão	
Aspecto	Pó fino	
Cor	Branco	
Sabor	Baunilha	
Odor	Baunilha	

LISTA DE ALERGÊNICOS		
Alergênicos	Incorporaç ão direta	Contaminação cruzada com alergênico
Trigo,centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas	Não	Sim
Crustáceos	Não	Não
Ovos	Não	Sim
Peixes	Não	Não
Amendoim	Não	Não
Soja	Não	Sim
Leites de todas as espécies de animais mamíferos	Não	Sim
Amêndoa	Nã0	Não
Avelã	Não	Não
Castanha-de-caju	Não	Sim
Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará	Não	Não
Macadâmias	Não	Não
Nozes	Não	Não
Pecãs	Não	Não
Pistaches	Não	Não
Pinole	Não	Não
Castanhas	Não	Não
Latex natural	Não	Não

Registros: Registro isento conforme Resolução ANVISA RDC Nº 27/2010

Detecção de OGM: Produto isento.