



Seara Alimentos
www.seara.com.br
Serviço de Atendimento 0800 021 5260
WhatsApp: 11 91035-4902 / sac@seara.com.br

FICHA DE PRODUTO

PRODUTO	CÓDIGO	CONTROLE
CREME CHANTILLY GRADINA – RECHEIOS E DECORAÇÕES	FP_023_PT/10	NN-P&D-MTB

DESCRIÇÃO

Creme vegetal UHT, tipo Chantilly, para Confeitaria (decorações e recheios).

INGREDIENTES

Água, gordura vegetal, açúcar, caseinato de sódio, sal, estabilizantes sorbitol e hidroxipropilcelulose, emulsificantes estearoil lactato de sódio, lecitina de soja*, ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido láctico, aromatizantes, regulador de acidez fosfato dissódico. (*geneticamente modificado a partir de *Agrobacterium sp.*, *Delftia acidovorans*, *Pseudomonas fluorescens*, *Stenotrophomonas maltophilia*, *Streptomyces viridochromogenes*, *Zea mays*.)

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE E SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

ESPECIFICAÇÕES

Teor de Lipídeos (%)	Mín. 22
Sabor / odor	Baunilha, creme
Cor	Branco levemente amarelado

EMBALAGEM

Tetra Brik Pack Aseptic (Tetra Pak) contendo 1 litro; Caixa de papelão contendo 12 unidades de 1 litro.

VIDA ÚTIL

09 meses

Após aberto, manter sob refrigeração entre +4°C e +8°C e consumir em até 2 dias. Após batido, manter sob refrigeração entre +4°C e +8°C e utilizar em até 2 dias.

Nota: Validade a partir da data de fabricação, sob condições adequadas de armazenagem.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: cerca de 53 porções
Porção de 20 g (2 colheres de sopa)

	100g**	20g	% VD*
Valor energético (kcal)	265	54	3
Carboidratos (g)	15	2,9	1
Açúcares totais (g)	14	2,7	
Açúcares adicionados (g)	14	2,7	5
Proteínas (g)	0,6	0,1	0
Gorduras totais (g)	23	4,7	7
Gorduras saturadas (g)	23	4,6	23
Gorduras trans (g)	0,2	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	97	19	1

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

** No alimento pronto para consumo.

CONSERVAÇÃO E ESTOCAGEM

Conservar em temperatura entre +5°C e +20°C, ao abrigo da luz e distante de fontes de calor. Evitar variações de temperatura. Estocar e transportar longe de produtos tóxicos ou que exalem odores fortes.

Empilhamento máximo:
12 unidades de 1 litro – 6 caixas

MODO DE PREPARO

Antes de bater, refrigerar o produto por 12 horas entre +4°C e +8°C. Bater em velocidade média até atingir a consistência adequada.

Pode-se congelar e descongelar mantendo sua textura, consistência, cor e sabor (no entanto, não congelar o produto antes da montagem).

ESTABELECIMENTO PRODUTOR

RICH do Brasil Ltda. (Sorocaba/SP)
CNPJ: 01.879.814/0010-00

KP/kp 0109/1122

Este produto atende a regulamentação aplicável na condição em que se apresenta. Informações detalhadas sobre o atendimento às regulamentações, estão disponíveis, se requisitadas. De acordo com seu uso, outras regulamentações podem ser aplicáveis, cabendo ao usuário a responsabilidade de identificá-las e atendê-las. A Seara Alimentos reserva-se ao direito de modificar as especificações do produto.

“As informações contidas neste documento seguem os parâmetros estabelecidos pelo nosso Sistema da Qualidade. Solicitamos mantê-lo atualizado contactando a área comercial da Seara Alimentos.”