

Ficha técnica

Norcau Recheio Avelã CX 6x1,01kg

Material: 4020563	Código EAN: 5410687154111 Sac
NCM: 1806.20.00	Código EAN: 5410687154104 Cx
Versão da Ficha Técnica: 1.1	Data de revisão: 01.02.2023

Descrição do produto

Recheio cremoso sabor chocolate com avelã. Pronto para usar, estável ao congelamento.

Informação de utilização

Aplicação / método

Pode ser aplicado como recheio de pães e bolos pré ou pós forneamento, recheio de bombons e derivados e cobertura de pães e bolos.

Declaração legal

País de origem:	BR
Rótulo Puratos:	Açúcar, gordura vegetal, LEITE em pó, soro de LEITE, cacau em pó, pasta de AVELÃ, lecitina de SOJA, aromatizantes CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN ALÉRGICOS: CONTÉM AVELÃS, DERIVADOS DE SOJA E LEITE. PODE CONTER AMENDOIM.
Apelos:	Excelente sabor e sensação na boca. Consistência pastosa em temperatura ambiente.
REGISTRO:	Produto isento de registro na ANVISA, de acordo com a RESOLUÇÃO Nº 27, DE 06 DE AGOSTO DE 2010.

Lista de ingredientes

Açúcar, gordura vegetal, LEITE em pó, soro de LEITE, cacau em pó, pasta de AVELÃ, lecitina de SOJA (E322), aromatizantes

Parâmetros físico-químicos

Método	Descrição	Especificação
	Umidade	< 1 %
	Granulometria	< 30 µm

Aspecto

Descrição	Aspecto
Cor	marrom escuro
Sabor	Chocolate-Avelã
Aspecto	Pastoso sem grumos

Ficha técnica

Norcau Recheio Avelã CX 6x1,01kg

Material: 4020563	Código EAN: 5410687154111 Sac
NCM: 1806.20.00	Código EAN: 5410687154104 Cx
Versão da Ficha Técnica: 1.1	Data de revisão: 01.02.2023

Odor

Característico

Ficha técnica

Norcau Recheio Avelã CX 6x1,01kg

Material: 4020563	Código EAN: 5410687154111 Sac
NCM: 1806.20.00	Código EAN: 5410687154104 Cx
Versão da Ficha Técnica: 1.1	Data de revisão: 01.02.2023

Informação Nutricional (média por 100 g)

Valores Nutricionais apresentados são dados calculados
(*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal, ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

Valor energético kJ	2.266,3	kJ
Valor energético kcal	542,9	kcal
Gorduras totais	32,2	g
Gorduras saturadas	10,6	g
Gorduras monoinsaturadas	9,3	g
Gorduras poliinsaturadas	11,2	g
Gorduras trans	0,0	%
Colesterol	6,4	mg
Carboidratos	59,0	g
Amidos	0,0	g
Açúcares	58,2	g
Açúcares adicionados	51,5	g
Polióis	0,0	g
Proteínas	3,5	g
Fibra Alimentar	1,4	g
Ácidos orgânicos	0,0	g
Álcool	0,0	g
Umidade	<1	g
Cinzas	0,7	g
Sódio	0,058	g
Salt (Na x 2,5)	0,144	g

Ficha técnica

Norcau Recheio Avelã CX 6x1,01kg

Material: 4020563	Código EAN: 5410687154111 Sac
NCM: 1806.20.00	Código EAN: 5410687154104 Cx
Versão da Ficha Técnica: 1.1	Data de revisão: 01.02.2023

Informação de alergênicos

Resolução - RDC No. 727 de 01 Julho de 2022

Alergênico	Como ingrediente	Possível presença
Trigo	-	-
Derivados de trigo	-	-
Centeio	-	-
Derivados de Centeio	-	-
Cevada	-	-
Derivados de Cevada	-	-
Aveia	-	-
Derivados de Aveia	-	-
Triticale	-	-
Derivado de Triticale	-	-
Crustáceos	-	-
Ovos	-	-
Derivados de Ovos	-	-
Peixes	-	-
Amendoim	-	+
Soja	+	-
Derivados de Soja	+	-
Leite	-	-
Derivados de Leite	+	-
Amêndoa	-	-
Avelãs	+	-
Castanha-de-caju	-	-
Castanha-do-Pará	-	-
Macadâmias	-	-
Nozes	-	-
Pecãs	-	-
Pistaches	-	-
Pinoli	-	-
Castanhas	-	-
Latex Natural	-	-

- : Ausência + : Presença

Ficha técnica

Norcau Recheio Avelã CX 6x1,01kg

Material: 4020563	Código EAN: 5410687154111 Sac
NCM: 1806.20.00	Código EAN: 5410687154104 Cx
Versão da Ficha Técnica: 1.1	Data de revisão: 01.02.2023

Contaminantes alimentares

Atende os requisitos estabelecidos pelas legislações abaixo:

Resolução - RDC nº 91, de 11 de maio de 2001

Resolução - RDC nº623, de 09 de março de 2022

Instrução Normativa nº160 da RDC 722 de 01 de julho de 2022

Valores microbiológicos indicativos

Descrição	Especificação
Salmonella	Ausente em 25g
Enterobacteriaceae	<= 100 UFC/g

Ref: ANVISA - Instrução Normativa Nº161 da RDC 724, de 01 de julho de 2022, item 20g e artigo 4º, parágrafo único

Informação de rotulagem relativa a OGM

Produto livre de transgênicos.Ref.: DECRETO 4680, de 24 de ABRIL de 2003.

Informação de irradiação

O produto não é intencionalmente submetido ao processo de irradiação com radiação ionizante e não contém ingredientes irradiados, não sendo necessário rotulagem específica estabelecido na (RDC nº 21, de 26 de janeiro de 2001).

Informação de qualidade

FSSC 22000

Condições de armazenamento

Condições de armazenamento aconselhadas:	Cuidado no manuseio. Não transportar com produtos não alimentícios. Conservar em local limpo, fresco (16-20°C), seco (umidade relativa abaixo de 60%), sem cheiro e protegido da luz.
Condições de armazenamento após abertura:	Após o uso manter a embalagem fechada.
Prazo de validade:	12 Meses

Informação de rotulagem

Embalagem	Descrição de paletização	Palete	QTD	Unidade
<** Phrase language not available: [PT] CUST -	Pallet madeira PBR	PBR (100 x 120)	545,4	kg

Ficha técnica

Norcau Recheio Avelã CX 6x1,01kg

Material: 4020563	Código EAN: 5410687154111 Sac
NCM: 1806.20.00	Código EAN: 5410687154104 Cx
Versão da Ficha Técnica: 1.1	Data de revisão: 01.02.2023

LBL-DECL-01069 **>

Configuração de paletização: 10 caixas/camadas, 9 camadas/paleta, 90 caixas/paleta

Informação de dietas

Não aplicável

As informações acima são fornecidas apenas para nossos clientes (e não nos responsabilizamos por terceiros) e refletem nossos conhecimentos e experiências atuais. Todas as fórmulas, receitas e outras informações sobre os Produtos Puratos e seus processos de produção são e continuam sendo propriedade exclusiva da Puratos. A divulgação de qualquer informação relacionada aos Produtos Puratos ou processos de produção não constitui ou implicam em nenhuma licença ou transferência de propriedade. Todos os produtos são fornecidos de acordo com nossos termos e condições gerais para venda. Não podemos aceitar qualquer responsabilidade pelos efeitos de quaisquer combinações ou misturas do produto que não estejam em conformidade com as nossas recomendações. Ao usar o produto, nossos clientes são lembrados de cumprir todos os requisitos e procedimentos legais, administrativos e regulatórios relevantes relacionados ao seu uso e à proteção do meio ambiente.