

PANCREME BAUNILHA

1. Descrição do produto

Mistura de ingredientes para sobremesa tipo mousse.

2. Ingredientes

Açúcar refinado, amido de milho, compostos aromáticos, corante amarelo crepúsculo, corante amarelo tartrazina, dióxido de silício.

3. Dosagem orientativa

Para 500g de produto: Colocar 20g de Pan creme, 40g a amido, 500 ml de leite. Cozinhar até ferver por 15 minutos adoçar à gosto.

4. Campo de aplicação

Produtos de panificação e confeitaria, atuando como pré-mistura na fabricação de recheios e/ ou mousses.

5. Características Físico-químicas e Microbiológicas

Análise	Especificação	Método
Umidade	10% máx	1,5g/85°C 5 min
Solubilidade	Solúvel	Solução 1% água
Cor	Amarelado	Visual

6. Tabela Nutricional

Informação Nutricional (porção de 100 gramas)		
Quantidade por porção	Valor	% VD (*)
Valor Calórico	373 Kcal / 1562 Kj	18 %
Carboidratos	93 g	26 %
Proteínas	0 g	0 %
Gorduras Totais	0 g	0 %
Gorduras Saturadas	0 g	0 %
Gorduras Trans	0 g	0 %
Colesterol	0 g	0 %
Fibra alimentar	0 g	0 %
Sódio	0 mg	0 %

*Valor de referência com base em uma dieta de 2000 Kcal ou 8400 Kj pela Organização Mundial da Saúde (2003), considerando indivíduos saudáveis

7. Embalagem Primária

Potes de 500 g.

8. Embalagem Secundária

Caixa Kraft com 12 unidades de 500 g cada.

9. Condições de armazenamento.

O produto deve ser mantido em local fresco e arejado, ao abrigo da luz e a temperatura ambiente (T- 15-30°C). As embalagens quando abertas devem retornar ao estoque bem fechado.

10. Condições de Transporte

O material deve ser transportado em caminhões limpos e higienizados conforme legislações específicas. Deve também, garantir durante toda a etapa de transporte que o produto se mantenha livre de contaminações. Transportar à temperatura ambiente.

11. Prazo de Validade

Validade de 12 meses, a partir da data de fabricação.

12. Informações complementares

12.1 Alergênicos

O produto apresenta **Corante Amarelo Tartrazina** como potencial alergênico de acordo com o *Codex Alimentarius*.