



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

BRILHO NEUTRO

CÓD. FT - BR0005

Emissão:

Revisão: 01

Descrição: Geléia de Brilho pronta para aplicação de coloração translúcida.

Embalagens: Embalagem primária: Balde de polipropileno com 4 kg cada. Embalagem Secundária: Caixa de papelão. A embalagem desse produto não deve ser reutilizada após o uso.

Condições de Armazenamento: Conservar nas embalagens originais e temperatura ambiente. Fechar embalagem após o uso. Armazenar em local fresco, seco e limpo. Após aberto, manter sob refrigeração e consumir em até 30 dias.

Peso Bruto: 4,180 Kg

Peso líquido: 4 Kg

Validade: 6 meses a contar da data de fabricação do produto.

Modo de uso:

Aplicação como cobertura de brilho de tortas, bolos, cakes, mousse e doces em geral.

Ingredientes: Água, açúcar, xarope de glucose de milho (Milho Geneticamente modificado por *Bacillus Thuringiensis*, *Streptomyces Viridochromogenes*, *Agrobacterium Tumefaciens*, *Zea Mays*, *Sphingobium Herbicidovorans*, *Bacillus Subtilis*), amido modificado, acidulante ácido cítrico (INS330) espessante goma xantana, regulador de acidez citrato de sódio (INS331) e conservante sorbato de potássio (INS202).

Alérgicos: PODE CONTER TRIGO, LEITE, OVO, SOJA, AVEIA, CENTEIO, CEVADA, NOZES E AMENDOIM. CONTÉM GLÚTEN.

Características Físico Químicas e sensoriais

Aspecto	Geleia
Cor	Translúcida
Sabor e odor	Características

Informações sobre o Responsável Técnico	
Nome	Tiago Aristeu Oliveira de Sousa
Cargo	Responsável Técnico
Habilitação	Biomédico Sanitarista
Nº registro no órgão de habilitação	CRBM 23145

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 200
Porção: 20g (1 colher de sopa)

	100 g**	20 g	% VD*
Valor energético (kcal)	93	19	1
Carboidratos (g)	23	4,5	2
Açúcares totais (g)	13	2,5	
Açúcares adicionados (g)	12	2,4	5
Proteínas (g)	0,8	0,2	0
Gorduras totais (g)	0	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	30	6	0

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

** No Alimento pronto para consumo.

LISTA DE ALERGÊNICOS

Alergênicos	Incorporação direta	Contaminação cruzada com alérgico
Trigo, centeio, cevada, aveias e suas estirpes hibridizadas	Não	Sim
Crustáceo	Não	Não
Ovos	Não	Sim
Peixes	Não	Não
Amendoim	Não	Sim
Soja	Não	Sim
Leites de todas as espécies de animais mamíferos	Não	Sim
Amêndoas	Não	Não
Avelã	Não	Não
Castanha-de-caju	Não	Não
Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará	Não	Não
Macadâmia	Não	Não
Nozes	Não	Sim
Pecãs	Não	Não
Pistaches	Não	Não
Pinole	Não	Não
Castanhas	Não	Não
Látex Natural	Não	Não



Contém milho
Transgênico

Registros: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro conforme RDC 240 de 26/07/2018 da ANVISA.