



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

CREME CONFEITEIRO

CÓD. FT - D0007

Emissão: 28/05/2026

Revisão: 01

Descrição: Pré-mistura em pó de coloração branca.

Embalagens: Embalagem primária: saco plástico poliéster coextrusado 1 Kg. Embalagem secundária: Sacos plásticos com 10 unidades de 1 kg cada. 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.

Peso Bruto: 1,100 Kg

Peso líquido: 1 Kg

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

Modo de uso:

1 Kg Mistura para Creme Confeiteiro

3 litros Leite integral ou 0% lactose

Ferver o leite, adicionar a Mistura de Creme Confeiteiro com fogo aceso. Deixar cozinhar por 1 a 2 minutos. Retire do fogo e cubra com plástico.

Ingredientes: Açúcar confeiteiro, amido de milho (Milho Bacillus Thuringiensis, Streptomyces Viridochromogenes, Agrobacterium Tumefaciens, Zea Mays, Sphingobium Herbicidovorans, Bacillus Subtilis) e sal.

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

Características Físico Químicas e sensoriais

Aspecto	Pó fino
Cor	Branco
Sabor e odor	Baunilha

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

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: cerca de 162 porções
Porção: 50g (1 fatia ou 1^{1/2} unidades)

	100 g	50 g	% VD*
Valor energético (kcal)	34	10	6
Carboidratos (g)	8,3	2,5	10
Açúcares totais (g)	50	15	
Açúcares adicionados (g)	50	15	46
Proteínas (g)	0	0	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)	0	0	0

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

LISTA DE ALERGÊNICOS

Alergênicos	Incorporação direta	Contaminação cruzada com alergênico
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