

FICHA TÉCNICA

GRANO NICOLETTI COM. ALIM LTDA



PANETONE PASTA

Nome: Panetone Pasta

Ingredientes: Açúcar, Gordura Vegetal, gema em pó, sal, aroma de panetone, Monoglicerídios, Soro de leite, esteroil 2 lactil lactato de cálcio, polisorbato 80, Óleo de laranja, ácido ascórbico, enzima alfa amilase. **CONTÉM GLÚTEN ALÉRGICOS: CONTEM TRIGO E OVOS PODE CONTER LEITE, SOJA, CENTEIO, CEVADA E AVEIA CONTEM LACTOSE**

Tabela Nutricional:

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS		
Porção de 100 g		
Quantidade por porção:		% VD (*)
Valor Nutricional	376 Kcal 1579 KJ	19,00%
Carboidratos	69g	23,00%
Proteínas	8g	11,00%
Gorduras Totais	6,5g	12,00%
Gorduras Saturadas	2g	9,00%
Gorduras Trans	2g	Não Estabelecido
Fibra Alimentar	1,5g	6,00%
Sódio	611mg	25,50%

Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 KJ. Seus valores podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) VD não estabelecido.

Documento: 01	Revisão: 01	Data: 20/01/2020
Revisado por: Tiago Aristeu Oliveira de Sousa	Aprovado por: Pedro Nicoletti	Página: 1 / 3

FICHA TÉCNICA

GRANO NICOLETTI COM. ALIM LTDA

Alergênicos

Cereais que contem glútem	x
Crustacéos	
Ovos	x
Peixes	
Amendoins	
Soja	*
Leite	*
Frutos de Casca Rija	
Aipos	
Mostarda	
Semente de Sésamo	
Dioxido de enxofre e sulfitos	

Legenda

X	Contém
*	Pode conter traços

Documento: 01	Revisão: 01	Data: 20/01/2020
Revisado por: Tiago Aristeu Oliveira de Sousa	Aprovado por: Pedro Nicoletti	Página: 2 / 3

FICHA TÉCNICA

GRANO NICOLETTI COM. ALIM LTDA

PADRÃO MICROBIOIÓGICO : RDC 12 Aprova regulamnto de limites microbiológicos para alimentos.

PADRÃO SENSORIAL: **Cor:** Amarela **Sabor:** Característico **Odor:** Característico **Textura:** Pasta

MACROSCOPIA: Ausência em 25g

Conservação: Manter sob local seco e arejado, sem contato com produtos quimicos que possuem odor.

Grano Nicoletti Com Alim Ltda
Av Carlos Ferreira Endres 1159 Guarulhos – SP
CNPJ:20.217.327/0001-08

Após aberta a embalagem consumir em até 5 Dias.

VALIDADE DO PRODUTO: 180 Dias

Produto isento de Registro no M.S. conforme Resolução nº23 de 15/03/2000 e RDC 278 de 22/09/2005.

RESPONSÁVEL TÉCNICO
Dr Tiago Aristeu Oliveira de Sousa
Engenheiro de Alimentos e Bebidas
CRBM 23145
CRQ –IV 04478352

Documento:01
Revisão: 01
Data: 20/01/2018

Revisado por:
Dr Tiago Aristeu Oliveira de S.
Aprovado por: Pedro Nicoletti

Página: 3 / 3