

FICHA TÉCNICA

GRANO NICOLETTI COM. ALIM LTDA

**RECHEIO DE COCO FORNEAVEL**

Nome: Recheio de Coco

Ingredientes: Água, açúcar, glucose, amido modificado, ácido cítrico, coco flocos, leite em pó desnatado, CMC, sorbato de potássio, gordura vegetal hidrogenada, aroma de coco, sal.

NÃO CONTEM GLUTEN ALÉRGICOS: CONTEM LEITE PODE CONTER TRIGO, CEVADA, AVEIA, CETOIO E SOJA CONTEM LACTOSE

Tabela Nutricional:

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS		
Porção de 100 g		
Quantidade por porção:		% VD (*)
Valor Nutricional	245 Kcal 1029 KJ	12,00%
Carboidratos	53.5g	18,00%
Proteínas	0,7g	1,00%
Gorduras Totais	3,1g	5,60%
Gorduras Saturadas	1,9g	9,00%
Gorduras Trans	0g	Não Estabelecido
Fibra Alimentar	1,5g	6,00%
Sódio	106mg	4,50%
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	*
Crustacéos	
Ovos	
Peixes	
Amendoins	
Soja	*
Leite	X
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 regulamento de limites microbiológicos para alimentos.

PADRÃO SENSORIAL: Cor: Branco Sabor: Característico de coco Odor: Característico de coco Textura: Característico pastosa.

MACROSCOPIA: Ausência em 25g

Conservação: Manter sob local seco e arejado, sem contato com produtos químicos 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