

## FICHA TÉCNICA

GRANO NICOLETTI COM. ALIM LTDA



### RECHEIO DE PRESTÍGIO FORNEAVEL

Nome: Recheio de Prestígio

Ingredientes: Água, açúcar, glucose, amido modificado, ácido tartárico, cacau em pó, coco em flocos, leite em pó desnatado, CMC, dióxido de titânio, sorbato de potássio, gordura vegetal hidrogenada, aroma de leite condensado, sal. **NÃO CONTEM GLUTEN. ALÉRGICOS: CONTEM LEITE PODE CONTER TRIGO, CEVADA, AVEIA, CEREIO E SOJA CONTEM LACTOSE**

Tabela Nutricional:

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS		
Porção de 100 g		
Quantidade por porção:		% VD (*)
Valor Nutricional	255 Kcal 1029 KJ	13,00%
Carboidratos	55,5g	19,00%
Proteínas	0,8g	1,00%
Gorduras Totais	3,3g	5,90%
Gorduras Saturadas	1,9g	9,00%
Gorduras Trans	0g	Não Estabelecido
Fibra Alimentar	1,5g	6,00%
Sódio	100mg	4,00%

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: 15/01/2020
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: 15/01/2020
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: Marrom escuro Sabor: Característico de Chocolate Odor: Característico 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