



CREME NATAS

DISTRIBUIDOR	INOVAPROFSSIONAL, LDA.
MORADA	Rua Comendador Alberto de Magalhães e Sousa, Zona Industrial de V.N. Sande, Lote 2, N°443, 4805-668 Guimarães
TELEFONE	253 573 190
E-MAIL	geral@inovaprofissional.com
APLICAÇÃO	Produto completo em pó para recheio creme pastel de nata.
COMPOSIÇÃO	Ingredientes: Açúcar, amido modificado, amido de milho, SORO DE LEITE, OVO EM PÓ , clara de ovo, gordura de palma não hidrogenada, corante (E160a), espessante (E401), regulador de acidez (E450) e aroma.
APRESENTAÇÃO	Pó de cor amarela.
ACONDICIONAMENTO	Sacos de papel - Embalagens de 5 e 15kg. O material de embalagem é apto para contacto com produtos alimentares e cumpre com a legislação em vigor na UE



CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE

Armazenar e transportar em Local fresco e seco.

O produto, em saco não aberto, conserva as suas propriedades durante 12 meses, num ambiente fresco e seco (T <20°C e HR <60%), sem mudanças significativas, nem exposição a luz intensa. O produto de cada saco pode ser utilizado várias vezes, sempre que sejam cumpridas as regras habituais de higiene e o saco seja devidamente fechado.

PRAZO DE VALIDADE

O produto, em saco não aberto, conserva as suas propriedades durante 12 meses, num ambiente fresco e seco (T <20°C e HR <60%), sem mudanças significativas, nem exposição a luz intensa. Uma vez aberto consumir no prazo máximo de 3 meses. Uma vez reconstituído pode reservar no frigorífico durante 24 horas.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

VALOR NUTRICIONAL	PRODUTO EM PÓ (100g)	1 DOSE	% DR*	DR*
Valor energético (kJ/kcal)	1774 / 422	-----	-----	8400kJ/ 2000 kcal
Lípidos (g)	9.9	-----	-----	70g
Dos quais SATURADOS (g)	7.2	-----	-----	20g
Hidratos de Carbono (g)	78.1	-----	-----	260g
Dos quais AÇÚCARES (g)	50.4	-----	-----	90g
Fibras (g)	-----	-----	-----	25g
Proteínas (g)	5.2	-----	-----	50g
Sal (g)	0.4	-----	-----	6g

* DR = Dose de Referência para adultos

INFORMAÇÃO MICROBIOLÓGICA MÁXIMA ADMISSÍVEL

(UFC – Unidades Formadoras de Colónias)

	Resultados
Quantificação de microrganismos a 30°	<10x10 ⁵ UFC/g
Quantificação de Coliformes	<10x10 ³ UFC/g
Quantificação de Escherichia coli	<1x10 ¹ UFC/g
Quantificação de Leveduras	<10x10 ³ UFC/g
Quantificação de Bolores	<10x10 ³ UFC/g
Pesquisa de Salmonella spp.	Ausência em 25 gr

IGUAL AO BRIOCHE 5% E 10%



ALERGÉNIOS

PARAMÊTROS	AUSENTE	CONTAMINAÇÃO CRUZADA	PRESENTE
Cereais que contêm glúten e produtos à base destes cereais *		X	
Crustáceos e produtos à base de crustáceos	X		
Ovos e produtos à base de ovo			X
Peixe e produtos à base de peixe	X		
Amendoins e produtos à base de amendoins	X		
Soja e produtos à base de soja		X	
Leite e produtos à base de leite (incluindo lactose)			X
Frutos de casca rijas e produtos à base destes frutos **	X	X	
Aipo e produtos à base de aipo	X		
Mostarda e produtos à base de mostarda	X		
Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo	X	X	
Tremoço e produtos à base de tremoço	X		
Moluscos e produtos à base de moluscos	X		
Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10mg/kg ou 10 mg/ltr em termos de SO2	X		

*Cereais alérgenos: trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, kamut ou as suas estirpes hibridizadas.

** Amêndoas, avelãs, nozes, castanhas de caju, nozes pécan, castanhas do brasil, pistácio, nozes de macadamia ou do Queensland. Lista de alergénios comuns de acordo com o Regulamento (UE) N.º 1169/2011 relativo à prestação de informação sobre os géneros alimentícios e posteriores alterações.



RECEITA	1kg Natas 2lt Leite Meio Gordo
MODO DE PREPARAÇÃO	Juntar o leite meio gordo ao NATA e misturar bem na batedeira usando as varas na velocidade média, durante cerca de 3 minutos. Deixar descansar aproximadamente 15 minutos antes de encher as formas. <u>Cozedura:</u> 330°C durante aproximadamente 10 minutos.
ORGANISMOS MODIFICADOS GENETICAMENTE (OMG)	Os nossos produtos não são OGM nem contêm matérias-primas geneticamente modificadas.
CONTAMINANTES/ CORPOS ESTRANHOS	Os nossos produtos estão de acordo com o Regulamento (CE) N°1881/2006 que fixa os teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios e as suas posteriores alterações. Os nossos produtos são controlados em relação a corpos estranhos através de crivos e detetores de metais.
IONIZAÇÃO	Os nossos produtos não sofrem tratamentos por ionização.
ROTULAGEM	A rotulagem deve estar de acordo com o Regulamento (UE) N° 1169/2011 relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios com as suas posteriores alterações.



**EMBALAGEM E FICHA
LOGÍSTICA**

EMBALAGEM 15KG

Embalagem Primária: Saco de papel com 2 folhas de papel, mais uma folha de plástico, indicado para uso alimentar.

Peso líquido: 15kg

EAN embalagem: 5600377082774

Paletização unidades por palete: 50

Dimensões das unidades em cm: 45x65x15

ARMAZENAGEM / DISTRIBUIÇÃO:

Distribuição por via terrestre, marítima e aérea.

EMBALAGEM 5KG

Embalagem Primária: Saco de papel com 2 folhas de papel, mais uma folha de plástico, indicado para uso alimentar.

Peso líquido: 5kg

EAN embalagem:

Paletização unidades por palete: 150

Dimensões das unidades em cm: 30x55x10

ARMAZENAGEM / DISTRIBUIÇÃO:

Distribuição por via terrestre, marítima e aérea.