



ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO – FICHA TÉCNICA

Produto	Creme Tipo Chantilly Platinum		
Nome técnico	Creme para Confeitaria Tipo Chantilly		
Cód. SAP	2210030	AB Mauri R&D Nº:	R&D-B2B-MR-072 – Chantilly Platinum
Descrição	Creme Tipo Chantilly utilizado em decorações finas, recheios e coberturas de bolos, tortas, frutas, cafés, sorvetes, doces, entre outras aplicações, destinado ao segmento B2B.		
Modo de preparo	1. Antes de usar, manter o Chantilly Platinum por no mínimo 12 horas na geladeira; ▪ Temperatura ideal de batimento entre 5 a 10°C para temperatura ambiente de até 25°C. 2. Bater em velocidade MÉDIA até obter a consistência desejada.		
Benefícios	<ul style="list-style-type: none">○ Alisa fácil, ótimo desempenho e alta performance.○ Alta definição.○ Consistência por mais tempo apresentando ótima estabilidade.○ Econômico comparado com produtos à base de creme de leite.○ Estável ao congelamento/descongelamento (produto batido).○ Fácil de preparar - basta apenas bater em velocidade média até obter a consistência desejada.○ Fácil manuseio de aplicação.○ Ideal para decorações finas, recheios e coberturas de bolos, tortas, frutas, cafés, sorvetes, doces, entre outros.○ Produto final de coloração branca.○ Sabor suave, permitindo adições de outros ingredientes (açúcar, corantes, cacau em pó, sucos de frutas, licores, café, etc.).		

Contato Matriz	AB Brasil Indústria e Comércio de Alimentos Ltda. Rua Cardeal Arcoverde, 1641 – 12º andar – Pinheiros. CEP 05407-002 - São Paulo - SP
Contato SAC	0800 703 3699 www.mauri.com.br
Produzido por	Puratos Brasil LTDA Av. Lauro de Gusmão Silveira, 773. Pq. Industrial São Geraldo CEP: 07140-010 – Guarulhos - SP Tel.: 0800 771 7872 INDÚSTRIA BRASILEIRA

Lista de Ingredientes

Água, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, sal, umectante: sorbitol, estabilizantes: carboximetilcelulose sódica, hidroxipropilmetilcelulose e carragena, emulsificantes: polisorbato 60, monoestearato de sorbitana, ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos, lecitina de soja e estearoil 2-lactil lactato de sódio, aromatizante, reguladores de acidez: fosfato dissódico e citrato de sódio. **CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER LEITE E TRIGO.**

Características Sensoriais

Aparência	Líquido denso e homogêneo, de cor branca.
Odor	Suave de baunilha.
Sabor/Aroma	Levemente adocicado com notas de baunilha.

Version no. 00

Issue Date: 18/02/2016

Page 1 of 3

Por causa dos inúmeros fatores que afetam os resultados, todos os nossos produtos são vendidos com o entendimento de que os clientes fazem o seu próprio teste para determinar a adequação de nossos produtos. As declarações contidas neste documento não devem ser interpretadas como declarações, garantias ou garantias, expressas ou implícitas, de qualquer tipo.

**Tabela Nutricional**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 20g (1 colher de sopa)		
Quantidade por porção		%VD*
Valor Energético	60 kcal = 252 kJ	3
Carboidratos	4,2 g	1
Proteínas	0 g	0
Gorduras totais	4,8 g, das quais:	9
Gorduras saturadas	4,8 g	22
Gorduras <i>trans</i>	0 g	**
Gorduras monoinsaturadas	0 g	**
Gorduras poli-insaturadas	0 g	**
Colesterol	0 mg	0
Fibra alimentar	0 g	0
Sódio	20 mg	1

NOTA: 1. * - % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
2. ** - VD não estabelecido.

Modificação Genética

Não contém ingredientes de origem transgênica.

Informações de Conveniência

Adequado para	Sim	Não	Comentários
Ovo-lacto-vegetariano	x		
Vegano		x	
Orgânico		x	

Informações de Embalagem, Transporte e Armazenamento

Embalagem	o Caixa com 12 L, contendo 12 embalagens tipo "longa vida" (tetrapak) com conteúdo líquido de 1 L cada. Paletização (lastro x altura): 15 x 6.		
Códigos de barras	Embalagem Primária	Embalagem Secundária	Embalagem Terciária
	789 730940 433-1	1 789 730940 433-8	-----
Recomendações de armazenamento	o Manter o produto em local seco, fresco e limpo, de 5 a 20°C, ao abrigo da luz solar direta. o Depois de aberto, o produto deverá ser colocado em geladeira e consumido dentro de 3 dias. o Não congelar o produto antes de bater.		
Prazo de validade	9 meses a partir da data de fabricação. As informações de lote e validade encontram-se na embalagem.		

Informações adicionais

- o Classificação fiscal - 2106.90.90
- o Não contém ingredientes de origem animal.
- o Contém aromatizante sintético idêntico ao natural.
- o Informação nutricional obtida através de cálculo teórico baseado em dados de tabelas de composição de alimentos nacionais e internacionais, e dos fornecedores das matérias-primas. As informações contidas nesta especificação são baseadas na formulação do produto, nos dados fornecidos pelos fornecedores das matérias-primas e da unidade fabril até a data de emissão do presente documento.

Confidencialidade

As informações contidas nesta especificação são confidenciais. A informação é de propriedade da AB Mauri. Destina-se exclusivamente para uso pelo indivíduo ou organização para a qual ele é fornecido. Informações estão sujeitas aos direitos do autor e não devem ser utilizadas, divulgadas, copiadas ou divulgadas a terceiros sem o consentimento por escrito da AB Mauri.

Version no. 00

Issue Date: 18/02/2016

Page 2 of 3

Por causa dos inúmeros fatores que afetam os resultados, todos os nossos produtos são vendidos com o entendimento de que os clientes fazem o seu próprio teste para determinar a adequação de nossos produtos. As declarações contidas neste documento não devem ser interpretadas como declarações, garantias ou garantias, expressas ou implícitas, de qualquer tipo.



Histórico de Revisões				
Data	Emissor	Revisor/Aprovador	Revisão	Natureza da Revisão
18/02/16	GP	KI	00	Emissão Inicial

Version no. 00

Issue Date: 18/02/2016

Page 3 of 3

Por causa dos inúmeros fatores que afetam os resultados, todos os nossos produtos são vendidos com o entendimento de que os clientes fazem o seu próprio teste para determinar a adequação de nossos produtos. As declarações contidas neste documento não devem ser interpretadas como declarações, garantias ou garantias, expressas ou implícitas, de qualquer tipo.