



## ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO – FICHA TÉCNICA

<b>Produto</b>	Creme Tipo Chantilly		
<b>Nome técnico</b>	Creme para Confeitaria Tipo Chantilly.		
<b>Cód. SAP</b>	2200003	<b>AB Mauri R&amp;D Nº:</b>	R&D-B2B-MR-073 – Chantilly
<b>Descrição</b>	Creme Tipo Chantilly utilizado em decorações finas, recheios e coberturas de bolos, tortas, frutas, cafés, sorvetes entre outras aplicações, destinado ao segmento B2B.		
<b>Modo de preparo</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Antes de usar, manter o Creme Tipo Chantilly por no mínimo 12 horas na geladeira;</li><li>2. Bater o Creme Tipo Chantilly entre 5 a 10°C .</li><li>3. Bater em velocidade <b>MÉDIA</b> até obter a consistência desejada.</li></ol>		
<b>Benefícios</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>o Alisa fácil.</li><li>o Consistência por mais tempo.</li><li>o Econômico comparado com produtos à base de creme de leite.</li><li>o Estável ao congelamento/descongelamento (produto batido).</li><li>o Fácil de preparar - basta bater em velocidade média até obter a consistência desejada.</li><li>o Fácil manuseio.</li><li>o Ideal para decorações finas, recheios e coberturas de bolos, tortas, frutas, cafés, sorvetes, doces, etc..</li><li>o Pode ser utilizado puro ou ser adicionado até 30% de creme, leite ou água.</li><li>o Sabor suave, que permite adição de outros ingredientes (açúcar, corantes, cacau em pó, sucos de frutas, licores, café, etc.).</li></ul>		

<b>Contato Matriz</b>	AB Brasil Indústria e Comércio de Alimentos Ltda. Rua Cardeal Arcoverde, 1641 – 12º andar – Pinheiros. CEP 05407-002 - São Paulo - SP
<b>Contato SAC</b>	0800 703 3699 www.mauri.com.br
<b>Produzido por</b>	Codap Brasil LTDA Av. Vela Olímpica, 1000 JD. Ouro Branco CEP: 18087 -350 - Sorocaba - SP Tel: 15 30351071 <b>INDÚSTRIA BRASILEIRA</b>

### Lista de Ingredientes

Ingredientes: água, gordura vegetal interesterificada, açúcar, sal, caseinato de sódio, estabilizantes: sorbitol e hidroxipropilcelulose, regulador de acidez: fosfato dissódico, emulsificantes: estearoil-2-lactil lactato de sódio, lecitina de soja e mono e diglicerídeos de ácido graxos, aromatizante e corante: beta-caroteno sintético. **NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE DE VACA E DE SOJA.**

### Características Sensoriais

<b>Aparência</b>	Líquido levemente viscoso homogêneo de coloração clara.
<b>Odor</b>	Suave de baunilha.
<b>Sabor/Aroma</b>	Levemente adocicado característico de Chantilly.

**Tabela Nutricional**

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>		
<b>Porção 20g (1 colher de sopa)</b>		
Quantidade por porção		%VD*
Valor Energético	38 kcal = 161 kJ	2
Carboidratos	3,4 g	1
Proteínas	0 g	0
Gorduras Totais	5,6 g	10
Gorduras Saturadas	4,1 g	19
Gorduras Trans	0 g	**
Fibra Alimentar	0 g	0
Sódio	14 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 acima de 1% na formulação.

**Informações de Conveniência**

<b>Adequado para</b>	Sim	Não	Comentários
Ovo-lacto-vegetariano	x		
Vegano		x	
Orgânico		x	

**Informações de Embalagem, Transporte e Armazenamento**

<b>Embalagem</b>	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.		
<b>Códigos de barras</b>	<b>Embalagem Primária</b>	<b>Embalagem Secundária</b>	<b>Embalagem Terciária</b>
	789 730940 432-4	1 789 730940 432-1	-----
<b>Recomendações de armazenamento</b>	Manter o produto em local seco, fresco e limpo, de 5 a 20°C, ao abrigo da luz solar direta. Depois de aberto, o produto deverá ser colocado em geladeira, 4°C a 5°C e consumido dentro de 2 dias.		
<b>Prazo de validade</b>	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 Contém ingrediente de origem animal.
- o Contém aromatizante sintético idêntico ao natural.
- o Contém corante 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.



Histórico de Revisões				
Data	Emissor	Revisor/Aprovador	Revisão	Natureza da Revisão
11/12/15	GP	KI	00	Emissão Inicial
30/05/16	GP	KI	01	Ajustes de rotulagem

Version no. 01

Issue Date: 30/05/2016

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.