

COAMO CREMOSA

A margarina COAMO CREMOSA, disponível nas opções com sal e sem sal é produzida com alta tecnologia, obedecendo aos critérios de BPF - Boas Práticas de Fabricação e APPCC – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle. É formulada com ingredientes especiais que lhe conferem uma maior performance em aplicações industriais, sendo indicada para o preparo de pães, bolos, biscoitos, doces, salgados, massas, cremes, molhos, refogados, panificação industrial e confeitaria, além de multiuso em outras aplicações na indústria de alimentos. É originada de **soja não-transgênica** e acondicionada em balde que proporciona praticidade de uso e conservação do produto.



Código Interno	Produto	Acondicionamento	Largura a (mm)	Largura b (mm)	Altura (mm)	Emp. Máximo	Arranjo Pallet*	Altura sem pallet	Peso Bruto (kg)	Código de Barras EAN
30419-0	COAMO CREMOSA 55% DE LIPÍDIOS (com sal)	Balde 14kg	316	316	287	4 baldes	12 lastros x 4 altura	1.148	14,620	Produto 789627960107-8 Balde: NA
27271-9	COAMO CREMOSA 60% DE LIPÍDIOS (com sal)	Balde 15kg	316	316	287	4 baldes	12 lastros x 4 altura	1.148	15,630	Produto 789627960071-2 Balde: NA
31568-0	COAMO CREMOSA 60% DE LIPÍDIOS (com sal)	Caixa 24kg	420	305	240	5 caixas	8 lastros x 5 altura	1.200	24,780	Produto 789627960141-2 Caixa: NA
31569-8	COAMO CREMOSA 60% DE LIPÍDIOS (sem sal)	Caixa 24kg	420	305	240	5 caixas	8 lastros x 5 altura	1.200	24,780	Produto 789627960142-9 Caixa: NA
33477-3	COAMO CREMOSA 80% DE LIPÍDIOS (sem sal)	Caixa 10kg	272	219	209	6 caixas	17 lastros x 6 altura	1.254	10,462	Produto 789627960169-6 Caixa: NA
23960-6	COAMO CREMOSA 80% DE LIPÍDIOS (com sal)	Balde 15kg	316	316	287	4 baldes	12 lastros x 4 altura	1.148	15,590	Produto 789627960048-4 Balde: NA
30956-6	COAMO CREMOSA 80% DE LIPÍDIOS (sem sal)	Balde 15kg	316	316	287	4 baldes	12 lastros x 4 altura	1.148	15,590	Produto 789627960105-4 Balde: NA
24454-5	COAMO CREMOSA 80% DE LIPÍDIOS (com sal)	Caixa 24kg	420	305	240	5 caixas	8 lastros x 5 altura	1.200	24,780	Produto 789627960074-3 Caixa: NA
30139-5	COAMO CREMOSA 80% DE LIPÍDIOS (sem sal)	Caixa 24 kg	420	305	240	5 caixas	8 lastros x 5 altura	1.200	24,780	Produto 789627960104-7 Caixa: NA



COAMO CREMOSA 55% DE LIPÍDIOS

DESCRIÇÃO

A margarina COAMO CREMOSA, com 55% de lipídios e com sal é produzida com alta tecnologia, obedecendo aos critérios de BPF - Boas Práticas de Fabricação e APPCC – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle. É formulada com ingredientes especiais que conferem uma maior performance em aplicações industriais. É originada de **soja não-transgênica** e acondicionada em balde que proporciona praticidade de uso e conservação do produto.

MARCA

ALIMENTOS COAMO

ÁREAS DE APLICAÇÃO

A margarina COAMO CREMOSA, com 55% de lipídios, com sal, foi desenvolvida especialmente para o preparo de pães, bolos, biscoitos, doces, salgados, massas, cremes, molhos, refogados, panificação industrial e confeitaria, além de multiuso em outras aplicações na indústria de alimentos.

BENEFÍCIOS POTENCIAIS

- Boa estabilidade oxidativa;
- Boa plasticidade;
- Ótima maquinabilidade;
- Proporciona maciez no produto final.

COMPOSIÇÃO

Óleos vegetais líquidos e interesterificados e/ou hidrogenados, água, sal, 15.000 U.I. de vitamina A por kg, emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471) e ésteres de poliglicerol de ácido ricinoléico (INS 476), leite em pó desnatado, conservador(es): sorbato de potássio (INS 202) e/ou benzoato de sódio (INS 211), aroma: idêntico ao natural de manteiga "Aromatizado Artificialmente", acidulante: ácido cítrico (INS 330), corante: beta caroteno sintético idêntico ao natural (INS 160 a (i)) "Colorido Artificialmente". **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade (%)	43,0 - 44,0
Ponto de Fusão (°C)	36 - 40
Teor de sal (%)	1,5 - 1,9
pH	5,0 - 5,5

ESPECIFICAÇÕES SENSORIAIS

Espalhabilidade a 10° C	Fácil
Sabor	Manteiga Fresca
Odor	Manteiga Suave
Brilho	Brilhosa
Cor	Amarelo Manteiga
Derretimento	Moderadamente Rápido

TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 10g (1 colher de sopa)		
Quantidade por porção		% VD(*)
Valor energético	50 kcal=210 kJ	3%
Carboidratos	0 g	0%
Proteínas	0 g	0%
Gorduras totais	5,5 g	10%
Gorduras saturadas	1,2 g	5%
Gorduras <i>trans</i>	0,7 g	**
Fibra alimentar	0 g	0%
Sódio	70 mg	3%

* % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. ** VD não estabelecido.

ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS

Coliformes à 45° C	< 3 NMP/g
<i>Salmonella sp</i>	Ausência em 25 g
Bolores e Leveduras	máx. 5 X 10 ² UFC/g

VALIDADE

06 meses a partir da data de fabricação em condições adequadas de armazenagem. Após aberta consumir no máximo em 30 dias.

CONSERVAÇÃO E ESTOCAGEM

Manter em local seco e fresco e após aberto consumir no máximo em 30 dias.
Recomenda-se o empilhamento máximo de 04 baldes.

EMBALAGEM

Balde de 14kg em plástico.

TRANSPORTE

Em caminhões limpos, secos, livre de odores estranhos e ao abrigo da luz.

REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE

Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA
sob nº 0018/2662



COAMO CREMOSA 60% DE LIPÍDIOS

DESCRIÇÃO

A margarina COAMO CREMOSA, com 60% de lipídios, disponível nas opções com sal (1) e sem sal (2) é produzida com alta tecnologia, obedecendo aos critérios de BPF - Boas Práticas de Fabricação e APPCC – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle. É formulada com ingredientes especiais que lhe conferem uma maior performance em aplicações industriais. É originada de **soja não-transgênica** e acondicionada em balde que proporciona praticidade de uso e conservação do produto.

MARCA

ALIMENTOS COAMO

ÁREAS DE APLICAÇÃO

A margarina COAMO CREMOSA, com 60% de lipídios, foi desenvolvida especialmente para o preparo de pães, bolos, biscoitos, doces, salgados, massas, cremes, molhos, refogados, panificação industrial e confeitaria, além de multiuso em outras aplicações na indústria de alimentos.

BENEFÍCIOS POTENCIAIS

- Boa estabilidade oxidativa;
- Boa plasticidade;
- Ótima maquinabilidade;
- Proporciona maciez no produto final.

COMPOSIÇÃO

Óleos vegetais líquidos e interesterificados e/ou hidrogenados, água, sal (1), leite em pó desnatado, 15.000 U.I. de vitamina A por kg, emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471) e ésteres de poliglicerol de ácido ricinoléico (INS 476), conservador(es): sorbato de potássio (INS 202) e/ou benzoato de sódio (INS 211), aroma: idêntico ao natural de manteiga "Aromatizado Artificialmente", acidulante: ácido cítrico (INS 330), corante: beta caroteno sintético idêntico ao natural (INS 160 a (i)) "Colorido Artificialmente". **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade (%)	37,5 - 40,0
Ponto de Fusão (°C)	36 - 40
Teor de sal (%) (1)	1,4 - 1,8
Teor de sal (%) (2)	0
pH	5,0 - 5,4

ESPECIFICAÇÕES SENSORIAIS

Espalhabilidade a 10° C	Fácil
Sabor	Manteiga Fresca
Odor	Manteiga Suave
Brilho	Brilhosa
Cor	Amarelo Manteiga
Derretimento	Moderadamente rápido

TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 10g (1 colher de sopa)		
Quantidade por porção		% VD(*)
Valor energético	54 kcal=227 kJ	3%
Carboidratos	0 g	0%
Proteínas	0 g	0%
Gorduras totais	6 g	11%
Gorduras saturadas	1,3 g	6%
Gorduras trans	0,7 g	**
Fibra alimentar	0 g	0%
Sódio (1)	70 mg	3%
Sódio (2)	0 mg	0%

* % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. ** VD não estabelecido.

ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS

Coliformes à 45° C	< 3 NMP/g
<i>Salmonella</i> sp	Ausência em 25 g
Bolores e Leveduras	máx. 5 X 10 ² UFC/g

VALIDADE

06 meses a partir da data de fabricação em condições adequadas de armazenagem. Após aberta consumir no máximo em 30 dias.

CONSERVAÇÃO E ESTOCAGEM

Em local fresco, seco e livre de odores estranhos, evitando exposição ao sol. Recomenda-se o empilhamento máximo de 4 baldes ou 5 caixas.

EMBALAGEM

Balde de 15kg em plástico.
Primária: Saco de Polietileno / Secundária: Caixa de Papelão com capacidade para 24kg.

TRANSPORTE

Em caminhões limpos, secos, livre de odores estranhos a ao abrigo da luz.

REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE

Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº
0003/2662 (1) balde com sal,
0026/2662 (2) caixa com sal,
0025/2662 (2) caixa sem sal.



COAMO CREMOSA 80% DE LIPÍDIOS

DESCRIÇÃO

A margarina COAMO CREMOSA, com 80% de lipídios, disponível nas opções com sal (1) e sem sal (2), é produzida com alta tecnologia, obedecendo aos critérios de BPF - Boas Práticas de Fabricação e APPCC – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle. É formulada com ingredientes especiais que lhe conferem uma maior performance em suas aplicações, propiciando um melhor rendimento, cremosidade, sabor e nobreza às receitas. É originada de **soja não-transgênica** e acondicionada em balde que proporciona praticidade de uso e conservação do produto, ou em caixa para melhor armazenagem.

MARCA

ALIMENTOS COAMO

ÁREAS DE APLICAÇÃO

A margarina COAMO CREMOSA, com 80% de lipídios foi desenvolvida especialmente para ser utilizada na preparação de pães e bolos especiais, biscoitos amanteigados, doces e salgados finos, massas leves, cremes, molhos, refogados e frituras, além de multiuso em outras aplicações de panificação industrial, confeitaria e indústria de alimentos.

BENEFÍCIOS POTENCIAIS

- Boa estabilidade oxidativa;
- Boa plasticidade;
- Ótima maquinabilidade;
- Proporciona maciez no produto final.

COMPOSIÇÃO

Óleos vegetais líquidos e interesterificados e/ou hidrogenados, água, sal (1), leite em pó desnatado, 15.000 U.I. de vitamina A por kg, emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471) e lecitina de soja (INS 322), conservador(es): sorbato de potássio (INS 202) e/ou benzoato de sódio (INS 211), aroma: idêntico ao natural de manteiga "Aromatizado Artificialmente", acidulante: ácido cítrico (INS 330) e corante: beta caroteno sintético idêntico ao natural (INS 160 a (i)) "Colorido Artificialmente". **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade (%) (1)	16,5 - 17,5
Umidade (%) (2)	18,9 - 20,0
Ponto de Fusão (°C)	36 - 40
Teor de sal (%) (1)	1,0 - 1,4
Teor de sal (%) (2)	0
pH	5,0 - 5,4

ESPECIFICAÇÕES SENSORIAIS

Espalhabilidade a 10° C	Fácil
Sabor	Manteiga Fresca
Odor	Manteiga Suave
Brilho	Brilhosa
Cor	Amarelo Manteiga
Derretimento	Moderadamente Rápido

TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 10g (1 colher de sopa)		
Quantidade por porção		% VD(*)
Valor energético	72 kcal=302 kJ	4%
Carboidratos	0 g	0%
Proteínas	0 g	0%
Gorduras totais	8 g	15%
Gorduras saturadas	1,8 g	8%
Gorduras trans	1,7 g	**
Fibra alimentar	0 g	0%
Sódio (1)	47 mg	2%
Sódio (2)	0 g	0%

*% Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. ** VD não estabelecido.

ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS

Coliformes à 45° C	< 3 NMP/g
Salmonella sp	Ausência em 25 g
Bolores e Leveduras	máx. 5 X 10 ² UFC/g

VALIDADE

06 meses a partir da data de fabricação em condições adequadas de armazenagem. Após aberta consumir no máximo em 30 dias.

CONSERVAÇÃO E ESTOCAGEM

Em local fresco, seco e livre de odores estranhos, evitando exposição ao sol (1). Manter em refrigeração de 5° a 16°C (2). Recomenda-se o empilhamento máximo de 4 baldes ou 5 caixas.

EMBALAGEM

Balde de 15kg em plástico.
Primária: Saco de Polietileno / Secundária: Caixa de Papelão com capacidade para 10 e 24kg.

TRANSPORTE

Em caminhões limpos, secos, livre de odores estranhos e ao abrigo da luz.

REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE

Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº 0002/2662 - Balde de 15kg - Com Sal sob nº 0008/2662 - Caixa de 24kg - Com Sal sob nº 0009/2662 - Balde de 15kg - Sem Sal sob nº 0010/2662 - Caixa de 24kg - Sem Sal sob nº 0030/2662 - Caixa de 10kg - Sem Sal