

MARGARINA COAMO CULINÁRIA

A margarina COAMO CULINÁRIA é originada de SOJA NÃO TRANSGÊNICA. Com 80% de lipídios e sem sal é envasada em sachês de 1.010 gramas. 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 uma margarina cremosa formulada com ingredientes especiais que lhe conferem uma maior performance na utilização culinária, no preparo de pães, bolos, biscoitos, tortas doces e salgadas, refogados, massas e pratos quentes em geral.



Código Interno	Produto	Peso Líq.	Acondicionamento	Largura a (mm)	Largura b (mm)	Altura (mm)	Emp. Máximo	Arranjo Pallet*	Altura sem pallet	Peso Bruto (kg)	Código de Barras EAN
33474-9	MARGARINA COAMO CULINÁRIA	Sachê de 1.010g	Caixa com 12 unidades	494	244	178	7 caixas	10 lastros X 7 altura	890	12,625	Produto 789627960167-2 Caixa 789627960168-9



MARGARINA COAMO CULINÁRIA

DESCRIÇÃO

A margarina COAMO CULINÁRIA é originada de SOJA NÃO TRANSGÊNICA. Com 80% de lipídios e sem sal é envasada em sachês de 1.010 gramas. 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 uma margarina cremosa formulada com ingredientes especiais que lhe conferem uma maior performance na utilização culinária, no preparo de pães, bolos, biscoitos, tortas doces e salgadas, refogados, massas e pratos quentes em geral.

MARCA

ALIMENTOS COAMO

ÁREAS DE APLICAÇÃO

É ideal para preparações culinárias como pães, bolos, biscoitos, tortas doces e salgadas, refogados, massas e pratos quentes em geral, tanto no uso doméstico como industrial.

BENEFÍCIOS POTENCIAIS

- Boa maquinabilidade;
- Realça o sabor e o dourado dos alimentos;
- Aumenta a maciez de bolos e tortas;
- Melhora a crocância de biscoitos e folhados;
- Suaviza o sabor das frituras e refogados;
- Confere delicadeza às sobremesas.

COMPOSIÇÃO

Óleos vegetais líquidos e hidrogenados, água, leite em pó desnatado e/ou soro de leite em pó, 15.000 U.I. de vitamina "A" por kg, emulsificante(s): mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471) e lecitina de soja (INS 322), conservador(es): benzoato de sódio (INS 211) e/ou sorbato de potássio (INS 202), aroma idêntico ao natural de manteiga "AROMATIZADO ARTIFICIALMENTE", acidulante: ácido cítrico (INS 330), antioxidante(s): TBHQ (INS 319) e/ou BHT (INS 321) e EDTA Cálcico-Dissódico (INS 385), corante(s): corantes Naturais de Urucum (INS 160b) e Cúrcuma (INS 100i) e/ou Beta-caroteno sintético idêntico ao natural (INS 160a(i)) "COLORIDO ARTIFICIALMENTE". NÃO CONTÉM GLÚTEN.

ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade (%)	19,5 - 20,5
Ponto de Fusão (°C)	38 - 42
Teor de Sal (%)	0 - 0,3
pH	5,0 - 5,5

ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS

Coliformes à 45° C	Ausente
<i>Salmonella sp</i>	Ausência em 25g
Bolores e Leveduras	Máx. 5x10 ² UFC/g

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	2,2 g	8%
Gorduras trans	2,2 g	**
Fibra alimentar	0 g	0%
Sódio	11 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 SENSORIAIS

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

VALIDADE

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

CONSERVAÇÃO E ESTOCAGEM

Manter em refrigeração de 5°C a 16°C .

EMBALAGEM

Primária: Sachê de 1.010g em Filme Plástico de Polietileno
Cód. Barras: 789627960167-2
Secundária: Caixa de papelão contendo 12 unidades / 1.010g
Cód. Barras: 789627960168-9

TRANSPORTE

Em caminhões limpos, secos e livre de odores estranhos.

REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE

Registro no Ministério da Agricultura - SIF/DIPOA: 0029/2662