

## MARGARINA COAMO FAMÍLIA

A margarina COAMO FAMÍLIA é originada de **soja não-transgênica**. Com 80% de lipídios, com sal (1) e Zero de gorduras TRANS é produzida com alta tecnologia, obedecendo aos critérios de BPF - Boas Práticas de Fabricação e APPCC – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle. Envasada em potes personalizados, com selo de segurança que garante melhor conservação do produto e evita a sua contaminação e também em sachês de 1kg (sem sal). É uma margarina de sabor inigualável, ressalta o verdadeiro SABOR da margarina. Sua finalidade é versátil, sendo indicada tanto para utilização na culinária quanto para passar em pães, torradas e bolachas.



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
30654-0	MARGARINA COAMO FAMÍLIA	250g	Caixa com 24 unidades	320	290	160	8 caixas	12 lastros x 8 altura	1.280	6,748	Produto 789627960128-3 Caixa 789627960129-0
30653-2	MARGARINA COAMO FAMÍLIA	500g	Caixa com 12 unidades	320	290	150	8 caixas	12 lastros x 8 altura	1.200	6,526	Produto 789627960130-6 Caixa 789627960131-3
31932-4	MARGARINA COAMO FAMÍLIA (sem sal)	Sachê de 1kg	Caixa com 12 unidades	494	244	178	7 caixas	10 lastros x 7 altura	1.246	12,580	Produto 789627960148-1 Caixa 789627960149-8



## MARGARINA COAMO FAMÍLIA - POTES (1) E SACHÊ (2)

### DESCRIÇÃO

A margarina COAMO FAMÍLIA é originada de **soja não-transgênica**. Com 80% de lipídios, com sal (1), sem sal (2) e Zero de gorduras TRANS é produzida com alta tecnologia, obedecendo aos critérios de BPF - Boas Práticas de Fabricação e APPCC – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle. Envasada em potes personalizados, com selo de segurança que garante melhor conservação do produto e evita a sua contaminação e também em sachês de 1kg (sem sal). É uma margarina de sabor inigualável, ressalta o verdadeiro SABOR da margarina. Sua finalidade é versátil, sendo indicada tanto para utilização na culinária quanto para passar em pães, torradas e bolachas.

### MARCA

ALIMENTOS COAMO

### ÁREAS DE APLICAÇÃO

A margarina COAMO FAMÍLIA é ideal para passar no pão, bolachas e torradas, e como ingrediente em preparações culinárias como molhos, ensopados, massas, tortas, bolos, sobremesas, doces e salgados. Tanto no uso doméstico como industrial.

### BENEFÍCIOS POTENCIAIS

- Textura cremosa;
- 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 interesterificados, 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 160ai). "COLORIDO ARTIFICIALMENTE". **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

### ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade (%) (1)	17,9 - 18,5
Umidade (%) (2)	18,9 - 20,0
Ponto de Fusão (°C)	39,0 - 44,0
Teor de sal (%) (1)	1,7 - 1,9
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 = 302kJ	4%
Carboidratos	0 g	0%
Proteínas	0 g	0%
Gorduras totais	8 g	15%
Gorduras saturadas	2 g	9%
Gorduras trans	0 g	**
Fibra alimentar	0 g	0%
Sódio (1)	78 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
Salmonella sp	Ausência em 25 g
Bolores e Leveduras	máx. 5 X 10 <sup>2</sup> 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 refrigeração de 5° a 16°C. Recomenda-se o empilhamento máximo de 8 caixas para potes e 7 caixas para sachês.

### EMBALAGEM

Primária: Potes plásticos de 250g ou 500g.  
Secundária: Caixa de papelão com capacidade para 24 potes/250g ou 12 potes/500g.  
Sachês de 1kg: Caixa com 12 sachês.

### TRANSPORTE

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

### REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE

Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº 0024/2662 – Potes de 250g e 500g e 0028/2662 para Sachês de 1kg.