

COAMO LIGHT

A COAMO LIGHT é uma margarina com 30% de lipídios, com sal e com redução em 50% de calorias. É produzida com alta tecnologia, obedecendo aos critérios de BPF - Boas Práticas de Fabricação e APPCC – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle. Enriquecida com vitaminas “A”, “D” e “E”, Zero de gorduras trans, especialmente para os consumidores que preferem uma margarina leve, saudável e com sabor. É indicada para passar em pães e como ingrediente em receitas de baixa caloria, podendo ser utilizada em molhos, ensopados, massas, tortas, bolos e sobremesas. Realça o sabor dos alimentos e deixa os doces e salgados mais leves. É originada de **soja não-transgênica** e envasada em potes personalizados, com selo de segurança que garante melhor conservação do produto e evita a sua contaminação.



Código Interno	Produto	Peso Liq.	Acondicionamento	Largura a (mm)	Largura b (mm)	Altura (mm)	Emp. Máximo	Arranjo Pallet*	Altura sem pallet	Peso Bruto (kg)	Código de Barras EAN
30652-4	COAMO LIGHT	250g	Caixa com 24 unidades	320	290	160	8 caixas	12 lastros x 8 altura	1.280	6,545	Produto 789627960110-8 Caixa 789627960111-5
30651-6	COAMO LIGHT	500g	Caixa com 12 unidades	320	290	150	8 caixas	12 lastros x 8 altura	1.200	6,752	Produto 789627960108-5 Caixa 789627960109-2



COAMO LIGHT

DESCRIÇÃO

A COAMO LIGHT é uma margarina com 30% de lipídios, com sal e com redução em 50% de calorias. É produzida com alta tecnologia, obedecendo aos critérios de BPF - Boas Práticas de Fabricação e APPCC – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle. Enriquecida com vitaminas "A", "D" e "E", Zero de gorduras trans, especialmente para os consumidores que preferem uma margarina leve, saudável e com sabor. É originada de **soja não-transgênica** e envasada em potes personalizados, com selo de segurança que garante melhor conservação do produto e evita a sua contaminação.

MARCA

ALIMENTOS COAMO

ÁREAS DE APLICAÇÃO

A margarina COAMO LIGHT é indicada para passar em pães, biscoitos e torradas, e para uso em receitas de baixa caloria, como molhos, ensopados, massas, tortas, bolos e sobremesas. Realça o sabor dos alimentos e deixa os doces e salgados mais leves. O seu sabor e aroma propiciam receitas de uma maneira saudável e saborosa.

BENEFÍCIOS POTENCIAIS

Baixo teor de lipídios e redução em 50% de calorias.

COMPOSIÇÃO

Água, óleos vegetais líquidos e interesterificados, sal, leite em pó desnatado, 15.000 U.I. de vitamina A por kg, vitamina "D", vitamina "E", 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), antioxidante EDTA (INS 385), e corante beta caroteno sintético idêntico ao natural (INS 160 a (i)) "COLORIDO ARTIFICIALMENTE". **NÃO CONTÉM GLÚTEN**

ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade (%)	67,0 - 69,0
Ponto de Fusão (°C)	36 - 40
Teor de Sal (%)	1,85 - 2,2
pH	4,5 - 5,0

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	27 kcal= 113 kJ	1%
Carboidratos	0 g	0%
Proteínas	0 g	0%
Gorduras totais	3 g	5%
Gorduras saturadas	0,8 g	4%
Gorduras trans	0 g	**
Fibra alimentar	0 g	0%
Sódio	78 mg	3%
Vitamina A	45 mcg	8%
Vitamina D	0,15 mcg	3%
Vitamina E	0,30 mcg	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 refrigeração de 5° a 16°C.
Recomenda-se o empilhamento máximo de 8 caixas.

EMBALAGEM

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

TRANSPORTE

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

REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE

Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº 0019/2662 - Potes de 250g e 500g.