

## COAMO EXTRA CREMOSA 60% DE LIPÍDIOS

Para realçar o verdadeiro sabor da margarina e agradar a todos os paladares, a margarina COAMO EXTRA CREMOSA, com 60% 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. Pode ser utilizada na preparação de pães, bolos, massas, biscoitos, doces, salgados e confeitaria. Saborosa para passar em pães, biscoitos e torradas. É originada de **soja não-transgênica** e envasada em potes personalizados, com selo de segurança que garante melhor conservação do produto e evita sua contaminação.



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
23299-7	COAMO EXTRA CREMOSA	250g	Caixa com 24 unidades	320	290	160	8 caixas	12 lastros x 8 altura	1.280	6,526	Produto 789627960041-5 Caixa 789627960043-9
23300-4	COAMO EXTRA CREMOSA	500g	Caixa com 12 unidades	320	290	150	8 caixas	12 lastros x 8 altura	1.200	6,748	Produto 789627960042-2 Caixa 789627960044-6



## COAMO EXTRA CREMOSA 60% DE LIPÍDIOS

### DESCRIÇÃO

A margarina COAMO EXTRA CREMOSA, com 60% 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 originada de **soja não-transgênica** e envasada em potes personalizados, com selo de segurança que garante melhor conservação do produto e evita sua contaminação.

### MARCA

ALIMENTOS COAMO

### ÁREAS DE APLICAÇÃO

A COAMO EXTRA CREMOSA foi desenvolvida especialmente para o preparo de pães, bolos, biscoitos, doces, salgados, massas e confeitaria, também é saborosa para passar em pães, biscoitos e torradas.

### BENEFÍCIOS POTENCIAIS

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

### COMPOSIÇÃO

Óleos vegetais líquidos e hidrogenados, água, sal, leite em pó desnatado e/ou soro de leite em pó, 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), conservadores: benzoato de sódio (INS 211) e/ou sorbato de sódio (INS 202), aroma idêntico ao natural de manteiga "Aromatizado Artificialmente", acidulante: ácido cítrico (INS 330), antioxidantes: TBHQ (INS 319) e/ou BHT (INS 321), corantes: corantes naturais de urucum (INS 160b) e cúrcuma (INS 100i) e/ou beta caroteno sintético idêntico ao natural (INS 160 ai) "Colorido Artificialmente". **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

### ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade (%)	37,7 - 39,7
Ponto de Fusão (°C)	36 - 40
Teor de Sal (%)	1,8 - 2,2
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	1,1 g	5%
Gorduras trans	1,2 g	**
Fibra alimentar	0 g	0%
Sódio	78 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 <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.

### 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, livre de odores estranhos e ao abrigo da luz.

### REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE

Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº 0004/2662 - Potes de 250g e 500g