

GORDURA VEGETAL COAMO

A Gordura Vegetal Coamo é produzida com alta tecnologia e obedecendo aos critérios de BPF - Boas Práticas de Fabricação e APPCC - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle. É uma gordura parcialmente hidrogenada, apresenta boa estabilidade oxidativa e plasticidade e facilidade no desenvolvimento da massa. Deixa os bolos e massas mais leves e fofos, realçando o sabor e textura dos alimentos, conferindo leveza a doces e sobremesas. É originada de **soja não-transgênica** e está disponível em sachê de 500g.



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
32826-6	GORDURA VEGETAL COAMO	Sachê de 500g	Caixa com 24 unidades	374	344	168	7 caixas	9 lastros X 7 altura	1.176	12,505	Produto 789627960150-4 Caixa 789627960151-1



GORDURA VEGETAL COAMO

DESCRIÇÃO

A Gordura Vegetal Coamo é produzida com alta tecnologia e obedecendo aos critérios de BPF - Boas Práticas de Fabricação e APPCC – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle. É uma gordura parcialmente hidrogenada, apresenta boa estabilidade oxidativa, plasticidade e facilidade no desenvolvimento da massa. Deixa os bolos e massas mais leves e fofos, realçando o sabor e textura dos alimentos, conferindo leveza a doces e sobremesas. É originada de **soja não-transgênica** e está disponível em sachê de 500g.

MARCA

ALIMENTOS COAMO

ÁREAS DE APLICAÇÃO

A Gordura Vegetal Coamo foi desenvolvida especialmente para ser utilizada na preparação de massas, biscoitos, doces, salgados, panificação e confeitaria, além de multiuso em outras aplicações.

BENEFÍCIOS POTENCIAIS

- Boa estabilidade oxidativa quando submetida ao aquecimento prolongado;
- Bom shelf life do produto final;
- Boa adesão de condimentos na superfície do produto.

COMPOSIÇÃO

Óleos vegetais hidrogenados, antioxidantes: butil-hidroxitolueno - BHT (INS 321) e ácido cítrico (INS 330).
NÃO CONTÉM GLÚTEN.

ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS

Índice de Acidez (mg KOH/g)	máx. 0,15%
Índice de Peróxido (meq/kg)	máx. 1,0%
Ponto de Fusão (°C)	34-38

ESPECIFICAÇÕES SENSORIAIS

Aspecto	característico
Sabor	neutro
Odor	neutro

ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS

Coliformes à 45° C	< 3 NMP/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10 ² UFC/g

TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 10g (1 colher de sopa)		
Quantidade por porção		% VD(*)
Valor energético	90 kcal=378 kJ	5%
Carboidratos	0 g	0%
Proteínas	0 g	0%
Gorduras totais	10 g	18%
Gorduras saturadas	2,5 g	11%
Gorduras <i>trans</i>	3,6 g	**
Fibra alimentar	0 g	0%
Sódio	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.

VALIDADE

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

CONSERVAÇÃO E ESTOCAGEM

Caixa: Local fresco, seco, livre de odores e evitando exposição ao sol. Recomenda-se o empilhamento máximo de 07 caixas.

EMBALAGEM

Caixa com 24 sachês de 500g

TRANSPORTE

Caixa: Em caminhões limpos, secos, livre de odores e ao abrigo da luz solar.

REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE

Isento