

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO																																											
CÓD PROD:	PROD M-																																										
DENOMINAÇÃO DE VENDA:	ABACAXI COBERTO COM CHOCOLATE RESFRIADO EM ESPETO																																										
PESO DA EMBALAGEM:	PESO LÍQUIDO: 520g																																										
PORÇÃO:	100g (1 unidade)																																										
PORÇÕES POR EMBALAGEM:	Cerca de 05.																																										
RECEITA																																											
Ingredientes:	Qntd:																																										
Abacaxi	74g																																										
Blend de chocolate	30g																																										
RENDIMENTO DA RECEITA:	104g = 01 ESPETINHO																																										
LISTA DE INGREDIENTES:	Abacaxi, Blend de chocolate (chocolate ao leite (açúcar, massa de cacau, manteiga de cacau, leite em pó, gordura vegetal, permeado de soro de leite em pó, emulsificantes poliglicerol polimicinoleato e lecitina de soja e aromatizante) e óleo de girassol (antioxidante: ácido cítrico)).																																										
ALERGÊNICOS:	CONTÉM DERIVADOS DE LEITE E DE SOJA. PODE CONTER AMENDOIM, AMÊNDOA, CASTANHA DE CAJU, CASTANHA DO PARÁ, AVELÃ, AVEIA, CEVADA, CENTEIO, TRIGO E LÁTEX NATURAL.																																										
LACTOSE:	CONTÉM LACTOSE.																																										
GLÚTEN:	CONTÉM GLÚTEN.																																										
MODELO DE CONSERVAÇÃO:	Conservar em até 4 graus																																										
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL																																											
1. MODELO VERTICAL – FORMATAÇÃO PADRÃO																																											
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="3">Porções por embalagem: Cerca de 05.</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Porção de: 100g (1 unidade)</td> </tr> <tr> <th></th> <th>100g</th> <th>%VD*</th> </tr> <tr> <td>Valor Energético (kcal)</td> <td>209</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Carboidratos (g)</td> <td>26</td> <td>9</td> </tr> <tr> <td>Aç. Totais (g)</td> <td>18</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Aç. Adicionados (g)</td> <td>18</td> <td>36</td> </tr> <tr> <td>Proteínas(g)</td> <td>1,5</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Totais(g)</td> <td>10</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Saturadas(g)</td> <td>6,6</td> <td>33</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Trans(g)</td> <td>0,1</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Fibra Alimentar (g)</td> <td>1,4</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>Sódio (mg)</td> <td>15</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <p><small>*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.</small></p>		INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			Porções por embalagem: Cerca de 05.			Porção de: 100g (1 unidade)				100g	%VD*	Valor Energético (kcal)	209	10	Carboidratos (g)	26	9	Aç. Totais (g)	18		Aç. Adicionados (g)	18	36	Proteínas(g)	1,5	3	Gorduras Totais(g)	10	15	Gorduras Saturadas(g)	6,6	33	Gorduras Trans(g)	0,1	5	Fibra Alimentar (g)	1,4	6	Sódio (mg)	15	1
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL																																											
Porções por embalagem: Cerca de 05.																																											
Porção de: 100g (1 unidade)																																											
	100g	%VD*																																									
Valor Energético (kcal)	209	10																																									
Carboidratos (g)	26	9																																									
Aç. Totais (g)	18																																										
Aç. Adicionados (g)	18	36																																									
Proteínas(g)	1,5	3																																									
Gorduras Totais(g)	10	15																																									
Gorduras Saturadas(g)	6,6	33																																									
Gorduras Trans(g)	0,1	5																																									
Fibra Alimentar (g)	1,4	6																																									
Sódio (mg)	15	1																																									
<p>Tabela com fundo branco/ bordas pretas. Formatação utilizada: Padrão. Fonte utilizada: Arial. Tamanhos de letras (10pt, 8pt, 6pt); e Indentação Utilizada Conforme anexo XII da IN nº 75/2020</p>																																											