

| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Ingredientes:</i> | <i>Qntd:</i> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Abacaxi | 74g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Blend de chocolate | 30g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| RENDIMENTO DA RECEITA: | 104g = 01 ESPETINHO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| LISTA DE INGREDIENTES: | Abacaxi, Blend de chocolate (chocolate ao leite (<i>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</i>) 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</p> <p>Porções por embalagem: Cerca de 05.</p> <p>Porção de: 100g (1 unidade)</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th></th><th style="text-align: center;">100g</th><th style="text-align: center;">%VD*</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor Energético (kcal)</td><td style="text-align: center;">209</td><td style="text-align: center;">10</td></tr> <tr> <td>Carboidratos (g)</td><td style="text-align: center;">26</td><td style="text-align: center;">9</td></tr> <tr> <td>Aç. Totais (g)</td><td style="text-align: center;">18</td><td></td></tr> <tr> <td>Aç. Adicionados (g)</td><td style="text-align: center;">18</td><td style="text-align: center;">36</td></tr> <tr> <td>Proteínas(g)</td><td style="text-align: center;">1,5</td><td style="text-align: center;">3</td></tr> <tr> <td>Gorduras Totais(g)</td><td style="text-align: center;">10</td><td style="text-align: center;">15</td></tr> <tr> <td>Gorduras Saturadas(g)</td><td style="text-align: center;">6,6</td><td style="text-align: center;">33</td></tr> <tr> <td>Gorduras Trans(g)</td><td style="text-align: center;">0,1</td><td style="text-align: center;">5</td></tr> <tr> <td>Fibra Alimentar (g)</td><td style="text-align: center;">1,4</td><td style="text-align: center;">6</td></tr> <tr> <td>Sódio (mg)</td><td style="text-align: center;">15</td><td style="text-align: center;">1</td></tr> </tbody> </table> <p>*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.</p> | | | | 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) |
| | 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> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |