



COOKIE CONGELADO SABOR CHOCOLATE CHEF FOODS

COMPOSIÇÃO

Manteiga, açúcar, gotas sabor chocolate ao leite (açúcar, óleo de semente de palma fracionado e hidrogenado, cacau em pó, leite em pó integral, soro de leite em pó, emulsificante lecitina de soja e triestearato de sorbitana e aromatizante), farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo integral pasteurizado, farinha de aveia, cacau em pó, sal, fermentos químicos bicarbonato de sódio, fosfato monocalcico e pirofosfato dissódico e aromatizante. **ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE, OVO E DERIVADOS DE TRIGO, AVEIA, LEITE E SOJA. PODE CONTER TRAÇOS DE AMENDOIM, CASTANHA-DE-CAJU E NOZES. CONTÉM GLÚTEN**

ESTOCAGEM E CONSERVAÇÃO

Conservação	Validade - embalagem fechada
Congelador (-12°C a -18 °C)	12 meses
Refrigerador (+4°C a + 8 °C)	Não permitido
Temperatura ambiente	Não permitido
Validade do produto assado (ambiente)	3 dias

PRAZO DE VALIDADE

O prazo de validade com embalagem fechada, armazenado em freezer é de 12 meses.

CUIDADOS

Os Cookies nunca deve ser recongelado. Não pode ser feito no microondas.

Podem ocorrer variações no tempo de preparo entre os fornos.

MODO DE PREPARO:

1. Retirar os cookies do congelador, colocá-los em assadeira, deixando aproximadamente 15cm de espaço entre eles para que não grudem.

2. Assar em forno preaquecido a 170°C por aproximadamente 15 minutos*. Deixe esfriar para retirar da forma e embalar.

*As condições de tempo e temperatura podem variar de acordo com o equipamento utilizado.

Dica: Os cookies devem ser assados até as bordas ficarem levemente crocantes, e a parte central macia.



COOKIE CONGELADO SABOR CHOCOLATE CHEF FOODS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 30g (aproximadamente ½ unidade)		
Quantidade por porção		%VD (%)
Valor energético	94kcal	5
	393kJ	
Carboidratos	16g	65
Proteínas	1,6g	2
Gorduras Totais	2,7g	5
Gorduras Saturadas	5,0g	23
Gorduras <i>Trans</i>	0,0g	**
Fibra Alimentar	0,75g	3
Sódio	44mg	2

* Valores diários com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas

PROPRIEDADES SENSORIAIS

Parâmetro	Padrão Chef Foods
Aspecto	Característico
Cor	Amarelado com gotas de chocolate ao leite
Estado físico	Sólido
Odor	Característico de baunilha e chocolate
Sabor	Característico

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS

Parâmetro	Padrão Chef Foods
Contagem de Bacillus Cereus	$5,0 \times 10^3$ UFC/g
Contagem de coliformes totais	-
Contagem de coliformes termotolerantes	$1,0 \times 10^2$ UFC/g
Contagem de Staphylococcus aureus	$5,0 \times 10^3$ UFC/g
Pesquisa de Salmonella	Ausência em 25g



COOKIE CONGELADO SABOR CHOCOLATE CHEF FOODS

EMBALAGEM

Pacotes de 1kg

Cookies de 50g

Caixas de 6kg (Peso bruto 6,350kg)

6 pacotes de 1kg por caixa

DIMENSÕES DA EMBALAGEM PRIMÁRIA

Largura: 230 mm

Altura: 330 mm

Profundidade: 100mm

DIMENSÕES DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPELÃO

Comprimento: 260mm

Largura: 200 mm

Altura: 220 mm

PALETIZAÇÃO

19 caixas de 6kg por lastro

Empilhamento máximo 5 caixas

CÓDIGO DE BARRAS EAN13

7898904967658

CODIGO NCM (Classif. Fiscal): 19.01.20.00