



# 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 PRIMÁRIA (PACOTE PLÁSTICO)**

Pacotes de 400g

Cookies de 50g

## **DIMENSÕES DA EMBALAGEM PRIMÁRIA**

Largura: 130 mm

Altura: 230 mm

Profundidade: 100mm

## **EMBALAGEM SECUNDÁRIA (CARTUCHO DE PAPEL CARTÃO)**

Cartucho de 400g

## **DIMENSÕES DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA**

Largura: 130 mm

Altura: 157 mm

Profundidade: 57 mm

## **DIMENSÕES DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPELÃO**

Comprimento: 295 mm

Largura: 270 mm

Altura: 170 mm

## **PALETIZAÇÃO**

12 caixas de 4kg por lastro

Empilhamento máximo 11 caixas

## **CÓDIGO DE BARRAS EAN13**

7898904967092