



FT 88
Data: 27/08/2024
Revisão: 01
Página 1 de 2

FICHA TÉCNICA TORTA HOLANDESA

DENOMINAÇÃO DE VENDA: Torta Holandesa congelada.

COMPOSIÇÃO: Recheio para torta holandesa (leite condensado, creme de leite, chocolate branco, leite em pó e chantilly), creme ganache sabor chocolate meio amargo (gordura vegetal, açúcar, cacau em pó, soro de leite em pó, maltodextrina, aromatizantes e emulsificantes lecitina de soja), biscoito sabor artificial de manteiga meio coberto com cobertura sabor chocolate ao leite e biscoito tipo maria.

CARACTERÍSTICAS:

Peso por unidade: 800 g.

PARÂMETROS:

Tempo de congelamento: 3 horas;

Temperatura de congelamento: -25 °C;

Temperatura de armazenamento: -18 °C.

VALIDADE: 180 dias congelado à -18°C ou 15 dias refrigerado à 4°C.

Após descongelar, manter refrigerado e consumir em até 15 dias.

EMBALAGEM:

Tipo de embalagem: PET

TRANSPORTE: Caminhão baú refrigerado (aprox. -18 °C), com boas condições físicas, higienizados e isentos de pragas.



FT 88
Data: 27/08/2024
Revisão: 01
Página 2 de 2

MODO DE PREPARO: Descongelar em temperatura de refrigeração (à 5°C), por um período de 3 horas. Após isso, o alimento estará pronto para consumo.

ALÉRGICOS:

CONTÉM LEITE E DERIVADOS DE LEITE, TRIGO E SOJA. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA, AMENDOIM, CASTANHA DO PARÁ, CASTANHA DE CAJU, NOZES, MACADÂMIA E LÁTEX NATURAL. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM AROMATIZANTE.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 13 porções			
Porção: 60g (1 fatia)			
	100 g	60 g	%VD*
Valor energético (kcal)	369	222	11%
Carboidratos (g)	41	25	8%
Açúcares totais (g)	31	19	**
Açúcares adicionados (g)	9,2	5,5	11%
Proteínas (g)	5,3	3,2	6%
Gorduras totais (g)	20	12	18%
Gorduras saturadas (g)	13	7,7	38%
Gorduras trans (g)	0	0	1%
Fibra alimentar	3,6	2,2	9%
Sódio (mg)	107	64	3%

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.