

Descrições Gerais		
Descrição do Produto		Bolo Brigadeiro
Fabricado		Doceleia
Ingredientes	Creme Brigadeiro (37%) [xarope de glucose-frutose, LEITE, açúcar, água, amido modificado, conservante E202, corante E150c], Biscoito de chocolate (30%) [OVO líquido pasteurizado, FARINHA TRIGO, açúcar, óleo de girassol, cacau, preparado de cacau (açúcar, amido de MILHO, cacau em pó, FARINHA TRIGO e aroma), água, LEITE em pó desnatado, impulsor (levedantes químicos E450i, E500ii, (E170i) e amido de MILHO, regulador de acidez E516), (E500) e emulsionante (emulsificantes (E471 e E477), propileno, E470a(i) e sal], Açúcar, Granulado de Brigadeiro (9%), Água, LEITE CONDENSADO [leite e açúcar], Glucose [concentrado purificado de uma solução de açúcares obtida a partir do amido de TRIGO] Preparado Creme Pasteleiro [açúcar, amido modificado, SORO de LEITE em pó, Dextrose, Corantes (E170, E100, E160a e E120), espessante E401, gordura vegetal hidrogenada, conservantes (E200 e E202), Reguladores de acidez (E450 e E339), PROTEÍNAS de LEITE, Aromas].	
Principais Tratamentos		Cozedura e Ultracongelação
Condições de Distribuição e Conservação		Contentor isotérmico com uma temperatura de -18°C Produto Embalado: Caixa de cartão canelado
Características Físicas		
Forma Arredondada		
Massa fofa e húmida		
Isenta de contaminações físicas gerais		
Peso Líquido: 1,500 Kg		
Embalagem		
Embalagem Primária		Caixa de plástico em PVC para uso alimentar
Embalagem Secundária		Caixa de cartão canelado para uso alimentar
Data de Validade		Congelado : 365 dias Após descongelado: conservar entre 0º e 4ºC e consumir no prazo de 4 dias
Unidade de Venda		1 unidade
Lote		Produtos Embalados: BB 14020 BB - Código do Produto Alimentar 020 - Número Juliano 14 - Ano Correspondente
Dimensões (caixa)		300x300x93
paletização	nºcaixas base	8
	nºcaixas altura	15
	caixas p/paleta	120
Rotulagem		
Alergêneos		Contém Ovos, Glúten, Leite e Produtos derivados do leite e soja . Pode conter vestígios de sésamo e Frutos de casca Rija.
OGM's		Isento
Irrradiados		Isento
Modo de Consumo		
Para uma melhor degustação do produto, consumi-lo à temperatura de refrigeração entre 0 e 4ºC. Após descongelar, não voltar a congelar.		

