

MISTURA PARA O PREPARO DE CHOCOLATE EM PÓ ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS 32% CACAU



❖ DESCRIÇÃO:

Mistura para o Preparo de Chocolate em Pó Enriquecido com Vitaminas e Minerais, formulado a partir de matérias-primas selecionadas, indicado em Programas Institucionais para complementação alimentar.

❖ MARCA: BIOLAC

❖ REGISTRO DE PRODUTO: Produto dispensado de Registro conforme Resolução nº 27, de 06/08/2010 – ANVISA.

❖ VANTAGENS:

Preparo rápido e fácil	Qualidade e padronização	Economia de mão de obra
Balanco nutricional adequado	Facilidade de distribuição	Otimização no controle de estoque

❖ INGREDIENTES:

Açúcar orgânico, cacau em pó solúvel, minerais [Cálcio (fosfato de cálcio tribásico), Ferro (pirofosfato férrico) e Zinco (sulfato de zinco) e vitaminas [C (ácido ascórbico), B3 (nicotinamida), B2 (riboflavina), B6 (cloridrato de piridoxina), B1 (nitrato de tiamina) e A (acetato de retinol)].
CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER AVEIA, CEVADA, LEITE, OVO E TRIGO.

❖ RENDIMENTO:

Produto em Pó	Rendimento	Porções de 200ml	Per-capita
1kg	10,2 litros	51	20 g

❖ MODO DE PREPARO:

1. Colocar o conteúdo da embalagem (1kg) em um recipiente;
2. Adicionar 1 litro de leite frio ao pó mexendo até formar uma massa homogênea.
3. Medir mais 9 litros de leite quente ou frio, adicionando aos poucos até completa dissolução.
4. Adoçar a gosto. Servir quente ou frio.

❖ EMBALAGEM PRIMÁRIA:

O produto é embalado em sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 1kg cada. O material da embalagem possui: Relatório de Ensaio Oficial de TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor de água) em ensaio de caracterização com, no mínimo, quatro determinações e TPO₂ (taxa de permeabilidade ao oxigênio) em ensaio de caracterização com, no mínimo, duas determinações; atendendo aos requisitos da Norma NBR ISO/IEC 17025.

❖ EMBALAGEM SECUNDÁRIA:

Caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva, contendo 12 unidades, totalizando um peso líquido de 12kg. O empilhamento máximo é de sete caixas.

❖ ROTULAGEM:

Os produtos são identificados por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas pelas legislações vigentes.

❖ ACONDICIONAMENTO:

O produto deve ser mantido em local fresco e seco. Após aberto, não utilizando todo o conteúdo, manter a embalagem fechada e consumir em até 30 dias.

❖ VALIDADE:

O prazo de validade do produto é de doze meses a partir da data de fabricação, desde que mantidas as condições de armazenagem.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL						
Porção de 20g*** (2 colheres de sopa)			Por copo preparado (aprox. 200ml)			
NUTRIENTES	VALORES PORÇÃO	% VD (*) PORÇÃO	Com Leite Integral		Com Leite Desnatado	
			VALORES PORÇÃO	% VD (*) PORÇÃO	VALORES PORÇÃO	% VD (*) PORÇÃO
VALOR ENERGÉTICO	69 kcal = 290 kJ	3 %	183 kcal = 787 kJ	9 %	129 kcal = 542 kJ	6 %
CARBOIDRATOS	14 g	5 %	23 g	8 %	23 g	8 %
PROTEÍNAS	1,5 g	2 %	7,5 g	10 %	7,5 g	10 %
GORDURAS TOTAIS	0,7 g	1 %	6,7 g	12 %	0,7 g	1 %
GORDURAS SATURADAS	0,4 g	2 %	4,2 g	19 %	0,4 g	2 %
GORDURAS TRANS	0 g	(**)	0 g	(**)	0 g	(**)
FIBRA ALIMENTAR	2,3 g	9 %	2,3 g	9 %	2,3 g	9 %
SÓDIO	0 mg	0 %	130 mg	5 %	130 mg	5 %
VITAMINA A	360 mcg	60 %	360 mcg	60 %	360 mcg	60 %
VITAMINA C	27 mg	60 %	27 mg	60 %	27 mg	60 %
TIAMINA (B1)	0,72 mg	60 %	0,72 mg	60 %	0,72 mg	60 %
RIBOFLAVINA (B2)	0,78 mg	60 %	0,78 mg	60 %	0,78 mg	60 %
NIACINA (B3)	9,6 mg	60 %	9,6 mg	60 %	9,6 mg	60 %
PIRIDOXINA (B6)	0,78 mg	60 %	0,78 mg	60 %	0,78 mg	60 %
CÁLCIO	600 mg	60 %	750 mg	75 %	750 mg	75 %
FERRO	8,4 mg	60 %	8,4 mg	60 %	8,4 mg	60 %
ZINCO	4,2 mg	60 %	4,2 mg	60 %	4,2 mg	60 %
UMIDADE	0,6 g	----				
CINZAS	0,5 g	----				

(*)% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) VD NÃO ESTABELECIDO. *** Quantidade suficiente para o preparo de 200ml de chocolate.

PRODUZIDO POR:

INDÚSTRIA BRASILEIRA

BIOTEC INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA

Rua Dr. Horácio da Costa, 3A, São Paulo - SP

☎ (11) 3794-4999

E-mail: biotec.alimentos@uol.com.br