



FICHA TÉCNICA

Código: ET023

CÓPIA NÃO CONTROLADA

Fábrica/Vendas: Avenida José Beni, 800 – Casa Branca, SP | CEP: 13700-384 | Telefone: (19) 3671-1064 e (19) 3671-1149**CNPJ:** 02.499.459/0002-98 | **Inscrição Estadual:** 257.018.693.116**Entrepasto/Vendas:** Av. Prof. Francisco Morato, 4457 – São Paulo, SP | CEP: 05521-200 | Telefone: (11)5870-9888 | WhatsApp: (11) 5870-9889**CNPJ:** 02.499.459/0004-50 | **Inscrição Estadual:** 147.214.425.117

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

NOME DO PRODUTO: REQUEIJÃO BISNAGA 1,2KG

DESCRIÇÃO

Requeijão é o produto obtido por fusão de uma massa de coalhada dessorada e lavada obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite com ou sem adição de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou butter oil.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

CÓDIGO EAN: 7896440700326**CÓDIGO EAN CAIXA:** NA**NCM:** 04.06.10.90**EMBALAGEM PRIMARIA:** Bisnaga laminada.**EMBALAGEM SECUNDARIA:** Caixa de papelão selada com papel filme com 04 unidades.**PESO LIQ. PRODUTO:** 1,2kg.**PRAZO VALIDADE:** 120 dias.**CONSERVAÇÃO:** Mantenha refrigerado até 10°C. Após aberto consumir em até 8 dias. Recomenda-se não congelar este produto.

TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 40

Porção 30g (2 colheres de sopa)

	100 g	30 g	%VD*
Valor energético (kcal)	262	83	4
Carboidratos totais (g)	6	2	1
Açúcares totais (g)	3	1	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	10	3	6
Gorduras totais (g)	22	7	11
Gorduras saturadas (g)	17	5	25
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	560	168	8

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

OUTRAS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

CONTÉM LACTOSE.

ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

INGREDIENTES

Leite, soro de leite, água, creme de leite, ácido láctico (INS 270), cloreto de cálcio, sal (cloreto de sódio), quimosina, fermento láctico, estabilizantes pirofosfato tetrassódico (INS 450III), polifosfato de sódio (INS 452I) e fosfato trissódico (INS 339III), conservador sorbato de potássio (INS 202) e corante natural de urucum (INS 160B).

