

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: LASCAS DE COCO ASSADO NATURAL

DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

Produto obtido a partir do endosperma do fruto do coqueiro (Cocos nucifera L.), selecionado, higienizado, cortado por uma fatiadora mecânica e assado através de processos tecnológicos adequados.

INGREDIENTE:

Coco in natura fatiado.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

Aspecto: Fatiado em tiras e assado.

Cor: Castanho dourado.

Aroma: Característico de coco, livre de ranço e aromas estranhos.

Sabor: Característico de coco, livre de ranço e sabores estranhos

Textura: Crocante.



ARMAZENAMENTO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO:

1) Armazenado e transportado em temperatura ambiente, sem umidade, sem iluminação direta e isento de fortes odores.

2) Não armazenar o produto em contato direto com o chão e proteger contra a ação de pragas.

3) Os veículos utilizados para transportar o produto devem estar limpos, secos e isentos de substâncias químicas.

4) Não é permitido transportar outros materiais ou equipamentos junto com esse produto.

5) Conservar em local fechado, limpo, fresco, seco, longe de produtos químicos e de odores estranhos e protegido do sol.

Cerealista
online

VALIDADE:

Vencimento de 07 meses após data de fabricação e em condições ideais. Após aberto, vedar bem e manter refrigerado, consumindo em até 10 dias. Caso o produto perca a crocância, coloque no forno pré-aquecido por 5 minutos e aguarde esfriar.

ALERGÊNICOS:

Este produto não é considerado um alimento Alergênico, não há riscos de contaminação cruzada no processo e nem compartilha equipamentos, de acordo com a RDC nº 26, de 02 de julho de 2015, ANVISA.

ALERGÊNICOS	PRESENÇA	CONTÉM TRAÇOS
Cereais que contêm glúten (trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, gamut ou outras estirpes hibridizadas) e produtos à base destes cereais.	NÃO	NÃO
Crustáceos e produtos à base de crustáceos.	NÃO	NÃO
Ovos e produtos à base de ovos.	NÃO	NÃO
Peixes e produtos à base de peixe.	NÃO	NÃO
Amendoins e produtos à base de amendoins.	NÃO	NÃO

Soja e produtos à base de soja.	NÃO	NÃO
Leite e produtos à base de leite (incluindo lactose).	NÃO	SIM
Oleaginosas (amêndoas, avelã, castanha-do-brasil, castanha-de-caju, nozes, pecãs, pistache)	NÃO	NÃO 
Pinoli	NÃO	NÃO
Látex natural	NÃO	NÃO

Zona
Cerealista
 online

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL PORÇÃO DE 30G

Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	106kcal = 476KJ	5,31%
Carboidrato	4,5g	1,5%
Proteína	0,9g	0,3%
Gorduras Totais	10,2g	18,55%
Gorduras Saturadas	9g	41,91%
Gordura Trans	0g	**
Fibra Alimentar	2,7g	10,8%
Sódio	6mg	0,25%

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000Kcal ou 8400Kj. Seus valores diários podem ser maiores ou Menores dependendo de suas necessidades energéticas.

A tabela abaixo é referente a uma fornada de coco, onde são usados 105 cocos inteiros, totalizando 63kg, e vale ressaltar que um forno comporta 12 bandejas, sendo que cada uma cabe 2kg do coco in natura já higienizados.

****FC = Fator de correção:** Significa que para gerar 1kg da massa limpa serão necessários 2,62Kg do coco bruto.

****IC = Fator de cocção:** Significa que para gerar 1kg do coco assado, serão necessários 1,07kg da massa crua.

Ingredientes	Peso Bruto	FC	IC	Peso Líquido
Coco in natura	63kg	2,62kg	1,07kg	22,47kg



Cerealista

online