

---

# GUIA DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO

---

**FLEISCHMANN**<sup>®</sup>

Creme tipo  
**Chantilly**

FLEISCHMANN

FLEISCHMANN<sup>®</sup>

FLEISCHMANN<sup>®</sup>

FLEISCHMANN<sup>®</sup>



AB | BRASIL

# Cuidados que garantem qualidade e performance

Assegurar as condições ideais de transporte e armazenamento do Chantilly é parte fundamental da cadeia de serviços. A correta realização desse processo é o que irá garantir receitas perfeitas para bolos e doces montados nas padarias e nas confeitarias.

Este guia reúne todas as dicas e informações necessárias para que você possa fazer o transporte e armazenamento adequados, garantindo assim as características e a alta qualidade do nosso produto.

Siga corretamente as orientações dadas para obter uma excelente performance e os resultados esperados no consumo.



# Temperatura ideal para transporte e armazenagem

*Para cremes à base de gorduras vegetais, a temperatura ideal constante no transporte e, posteriormente, na armazenagem é fundamental para assegurar a boa qualidade do produto.*

Os intervalos de temperatura recomendados para transporte e armazenagem são baseados nas características intrínsecas à composição do produto. Nas duas etapas, o creme deve sempre ser mantido em temperatura inferior a 20°C, evitando variações.

Se for submetido a temperaturas diferentes das recomendadas, sofre o stress da emulsão, que acarreta inevitáveis problemas de performance nas receitas, comprometendo o resultado e o sabor final.

Quando o produto é conservado em temperaturas inferiores a 5°C ou superiores a 30°C, ocorre o fenômeno físico da instabilidade. E os problemas aumentam quando o tempo de permanência sob essas temperaturas é prolongado.

## Alteração no sabor do Chantilly



A exposição do produto a temperaturas acima de 25°C por longos períodos pode iniciar um processo de oxidação da gordura e alterar seu sabor.

Nos meses de calor mais intenso, o cuidado deve ser dobrado. Mesmo com a

proteção da embalagem, se o produto sofrer muitas variações de temperatura, passará por um stress térmico que pode afetar sua consistência, fazendo com que ele passe por um processo de endurecimento durante a sua vida útil.

## Consequências relativas às variações de temperatura

### Temperaturas quentes

Acima de 20°C



Aumento da viscosidade do produto; o tempo de montagem torna-se muito rápido; baixo rendimento volumétrico (over run) e a consistência do produto torna-se dura demais, tendendo a rachar-se. Além disso, se o produto for submetido a variações bruscas de temperatura durante um certo período de tempo, ocorrerá seu endurecimento e, conseqüentemente, sua separação na própria embalagem.

### Temperatura ideal

Entre 5°C e 20°C



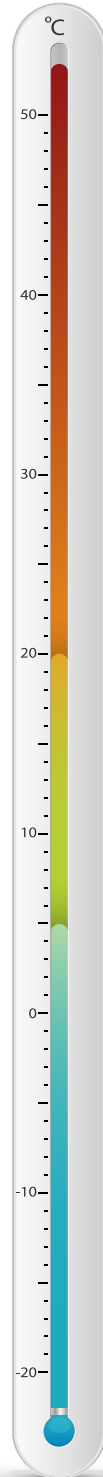
Garante a qualidade, o alto rendimento, uma boa montagem e a performance do produto.

### Temperaturas frias

Abaixo de 5°C



O tempo de montagem do produto aumenta; há redução da consistência do produto montado; baixo rendimento volumétrico (over run) e menor resistência ao processo de gelo e degelo.





# Lembre-se sempre:



Mantenha o produto em local seco, fresco e limpo e ao abrigo da luz solar direta.



Nunca congelar.



Proteja-o de umidade e chuva.



Manuseie com cuidado.  
Não sente ou pise sobre as caixas.



Mantenha o produto entre 5°C e 20°C, sempre evitando as variações de temperatura.

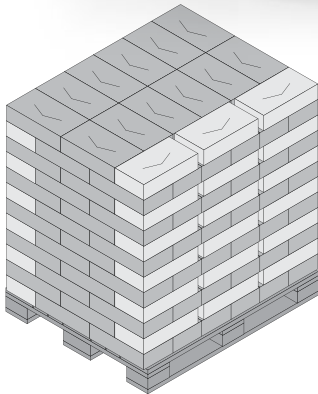


O empilhamento máximo é de 5 caixas para não comprometer a estrutura do pacote.



# Creme vegetal Chantilly Fleischmann

Três opções, uma para cada necessidade.



## Empilhamento

Manter a altura máxima de empilhamento de 5 caixas. A estrutura da caixa pode ser comprometida em empilhamento acima do recomendado.

Descrição do Item	Código PA	EAN 13	DUN 14	Embalagem	Dimensões embalagem primária	Paletização (lastro x cam.)	Validade
CR CHANTILLY 12UNX1L PP FLM	2110404	7898409950056	17898409950053	12x1L	143x143x198	15x5	9 meses
CR CHANTILLY PRIME 12UNX1L PP FLM	2110406	7898409950346	17898409950343	12x1L	143x143x198	15x5	9 meses
CR CHANTILLY CHOCOLATE 12UNX1L PP FLM	2110405	7898409950353	17898409950350	12x1L	143x143x198	15x5	7 meses

# AB | BRASIL

Distribuidor:

Para mais informações:  
 SAC 0800 704 1931  
[www.abbrasil.com.br](http://www.abbrasil.com.br)  
[www.fleischmannprofissional.com.br](http://www.fleischmannprofissional.com.br)

Leia aqui

