



• CREAM CHEESE •



Imagem meramente ilustrativa.

INDÚSTRIA BRASILEIRA

PESO LÍQUIDO: 1,010KG

7,2mm

2,5mm

14,5mm

1,4mm

2,6mm

6,0mm

4,0mm

4,0mm

10pts bold

8pts

6pts

—8pts bold

60,9mm

64,6mm

1,7mm

1,6mm ←

2,1mm ←

1,5mm ←

0,75pt←

0,75pt ←

arial 13pt ←

arial 13pt

arial 7.5pt ←

normal negrito

negrito

IMA IMA

IMA

3919 3919

3919

circunferência: 3cm

0mm ←

1,2mm ←

Porções por embalagem: 120
Porção: 30 g (1 colher de sopa)

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção

VAL
LOTEVAL
LOTE

→ Fale Conosco
→ (31) 3831.6954

REGISTRO NO IMA/GIP
SOB O N° 025/3919



SISTEMA UNIFICADO DE ATENÇÃO À SANIDADE AGROPECUÁRIA

SISBI

SISTEMA BRASILEIRO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL



INGREDIENTES:
LEITE PASTEURIZADO DESNATADO, CREME DE LEITE PASTEURIZADO,
CLORETO DE SÓDIO (sal), FERMENTO LÁCTEO, ESTABILIZANTES:
TETRAPIROFOSFATO DE SÓDIO (INS 450 iii), TRIPOLIFOSFATO DE
SÓDIO (INS 451 i), HEXAMETAFOFATO DE SÓDIO (INS 452 i),
ESPESANTES: PROTEÍNAS LÁCTEAS, FOSFATO DE SÓDIO (INS 339 iii),
CARRAGENA, GOMA ALFARROBA, CONSERVANTES: SORBATO DE POTÁSSIO
(INS 202) E NISINA (INS 234)

CONTÉM LACTOSE

NÃO CONTÉM GLÚTEN

MANTENHA RESFRIADO DE 1 A 10° C
APÓS ABERTO, CONSERVAR EM GELADEIRA (10°C) E
CONSUMIR EM ATÉ 5 DIAS.

INDÚSTRIA BRASILEIRA



7 896585 291284

FÁBRICA DE LATICÍNIOS
SANTA MARIA LATICÍNIOS LTDA
FAZENDA DAS PALMEIRAS -
ESTRADA SANTA MARIA DE ITABIRA S/N
KM 10 - ZONA RURAL
SANTA MARIA DE ITABIRA - MG - CEP: 35.910-000
CNPJ: 01.685.851/0001-88
INSC. EST.: 580.344602.00 - 65

→ 2.0mm

Frutiger It std 75 black

4,2 cm x 1,2 cm → Arial Black