

	FAB INDUSTRIA E COMERCIO DE PRODUTOS PARA ARTES E FESTAS LTDA CNPJ: 25.237.254/0001-59
	Endereço: ESTR FUKUTARO YIDA 900 G3 COOPERATIVA, Cooperativa São Bernardo do Campo. SP CEP: 09852-060 Telefone: (11) 3996-9707
	Data do documento: 16/01/2026

Ficha Técnica

PRODUTO: Brilho Alimentício Dourado

PAÍS DE ORIGEM: Brasil

O Produto Brilho Alimentício Dourado é fabricado pela FAB Indústria e Comércio de Produtos para Artes e Festas LTDA. Sua principal aplicação é para o chantilly, podendo ser utilizado tanto em bombinha pulverizadora quanto aplicado de forma direta, proporcionando uma cor viva e garantindo brilho dourado às suas criações. Recomenda-se que o chantilly tenha uma cor base de fundo semelhante à do produto para maior rendimento, além de permitir que o brilho se destaque ainda mais.

O produto também pode ser aplicado em brigadeiros e chocolates, proporcionando brilho e apresentando como característica uma cor viva em tom amarelo.

O Brilho Alimentício Dourado não contém ingredientes de origem animal, e a empresa não realiza testes do produto finalizado em animais.

Os brilhos alimentícios são vendidos em embalagens de material cristal, contendo 3 g de produto e estão disponíveis em diferentes cores.

Ingredientes/Conteúdo

Goma laca (INS 904), Carbonato de Cálcio (INS 170i) e Corantes Artificiais: Amarelo Tartrazina (INS 102) e Amarelo Crepúsculo (INS 110).

NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE.

"Pode ter efeitos negativos na atividade e na atenção das crianças".

VALIDADE: 2 anos.

Propriedade	Aspecto	Método de Análise
Cor	Característico	Comparação do Lote com a amostra Padrão.
Odor	Característico	
Brilho	Característico	
Estado	Pó (sólido)	

Instruções de armazenamento

Conservar em local fresco e seco. Manter em temperatura ambiente.

Instruções de uso

1) Chantilly:

1.1) Bombinha Pulverizadora: Adicionar uma quantidade suficiente para o efeito desejado do Brilho Alimentício Dourado na bombinha pulverizadora, em seguida inverter a bombinha de modo que o tubo transparente fique de cabeça para cima, a fim de que a aplicação do produto aconteça de forma eficaz.

1.2) Aplicação Direta: Adicionar uma quantidade suficiente para o efeito desejado do Brilho Alimentício Dourado no chantilly.

2) Brigadeiro e Chocolate: Colocar o alimento dentro de um recipiente e adicionar o Brilho Alimentício Dourado, fechar o recipiente e chacoalhar até que o produto fique bem aderido.

*A aplicação do produto em excesso pode trazer amargor.

**Não diluir o produto no álcool etílico de cereais.

"Pode ter efeitos negativos na atividade e na atenção das crianças".