

DESCRIÇÃO

Açúcar em pó para acabamento de produtos de confeitaria, indicado também para o preparo de glacês, suspiros, chantilly, macarons e etc.

INGREDIENTES

Açúcar e amido de milho geneticamente modificado (contém genes de milho *Bacillus Thuringiensis*, *Streptomyces Viridochromogenes*, *Agrobacterium Tumefaciens*, *Zea Mays*, *Sphingobium Herbicidorovans*, *Dicossoma sp*, *Diabrotica Firgifera*, *Thermococcales spp*, *Bacillus Subtilis*)).

ALERGÊNICOS

PODE CONTER DERIVADOS DE TRIGO, DERIVADOS DE SOJA, DERIVADOS DE LEITE, CENTEIO E DERIVADOS, CEVADA E DERIVADOS, AVEIA E DERIVADOS, DERIVADOS DE OVOS, AMENDOIM E AVELÃ, E CASTANHA DO PARÁ.

CONTÉM GLÚTEN

MODO DE USO

Aplicar em quantidade suficiente para o efeito desejado.

VALIDADE

12 meses a partir da data de fabricação

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Conservar em local fresco, limpo e seco

CLASSIFICAÇÃO FISCAL

17.01.9900

LEGISLAÇÃO

PRODUTO DISPENSADO DA OBRIGATORIEDADE DE REGISTRO CONFORME RDC 240 DE 26/07/2018 DA ANVISA.

CÓDIGO E EMBALAGEM

COM:

Fardo 5 kg (5pct x 1kg) - Cód. 1435

CÓDIGO DE BARRAS

1 kg - 7 898302 25268-4

5 kg - 7 898302 25088-8

Características Físico Químicas e sensoriais

Cor : Branco
Consistência : Pó
Sabore Odor : Característico

Parâmetros Microbiológicas (RDC 724)

Coliformes Termotolerantes <math><1,0 \times 10^1 \text{ UFC/g}</math>
Coliformes Totais <math><1,0 \times 10^4 \text{ UFC/g}</math>
Estafilococos Coagulase Positiva <math><1,0 \times 10^2 \text{ UFC/g}</math>
Salmonella sp Ausência em 25 g
Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas $1,0 \times 10^1$

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: Cerca de 50 porções
Porção: 20 g (1 colher de sopa)

	100 g	20 g	%VD*
Valor energético (kcal)	394	79	4
Carboidratos totais (g)	98	20	7
Açúcares totais (g)	98	20	
Açúcares adicionados (g)	98	20	40
Proteínas (g)	0	0	0
Gorduras totais (g)	0,1	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	0	0	0
Sódio (mg)	13	2,6	0

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.



Contém milho transgênico



PARA MAIS INFORMAÇÕES, ACESSE:

www.pronap.com.br

<https://www.pronap.com.br/produto/acucar-confeiteiro/>



Acesse
via QR
code



CONTATO

PRONAP - Produtos Nac. p/ Panificação Ltda.
Trav. Roseira, 58 - Itapegica - Guarulhos - SP
CEP: 07042-091
Tel: (11) 2421-3650 / (11) 2421-3717
www.pronap.com.br