

Geleia de Brilho pronta Cober Brill Branco Espelhado

Ficha Técnica

Rev. 12/2023

DESCRIÇÃO

Geléia de brilho pronta para aplicação de bolos, tortas, cakes, mousse, etc. Possui ótima consistência e não escorre em demasia. Sua aplicação é direta sem aquecimento.

INGREDIENTES

Água, Açúcar, Xarope de Glucose, (contém genes de milho Bacillus Thuringiensis, Streptomyces Viridochromogenes, Agrobacterium Tumefaciens, Zea Mays, Sphingobium Herbicidovorans, Dicossoma sp, Diabrotica Firgífera, Thermococcales spp, Bacillus Subtilis), Amido de Milho Modificado, Acidulante Ácido Cítrico (INS 330), Espessante Celulose Microcristalina (INS460i), Sorbato de Potássio (INS 202), Corante Dióxido de Titânio (INS 171) e Aromatizante.

ALERGÊNICOS

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

MODO DE USO

APLICAR DIRETAMENTE SOBRE OS PRODUTOS CONFEITADOS.

VALIDADE

6 meses a contar da data de fabricação

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Conservar em local fresco, limpo e seco

CLASSIFICAÇÃO FISCAL

19.01.2000

LEGISLAÇÃO

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

CÓDIGO E EMBALAGEM

CAIXA COM:

Caixa 16kg (4x4kg) - Cód. 266

Balde 4kg - Cód. 265

CÓDIGO DE BARRAS

CX - 7 898302 25246-2

BD - 7 898302 25245-5

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: Cerca de 200 porções
Porção: 20 g (1 colher de sopa)

	100 g	20 g	%VD*
Valor energético (kcal)	139	28	1
Carboidratos totais (g)	35	6,9	2
Açúcares totais (g)	22	4,4	
Açúcares adicionados (g)	22	4,4	9
Proteínas (g)	0	0	0
Gorduras totais (g)	0	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	0	0	0
Sódio (mg)	20	4	0

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Características Físico Químicas e sensoriais

Cor : Branco
Consistência : Gel cremoso
Sabor e Odor : Morango

Parâmetros Microbiológicas (RDC 724)

Coliformes Termotolerantes <1,0 X 10¹ UFC/g
Coliformes Totais <1,0 X 10¹ UFC/g
Estafilococos Coagulase Positiva <1,0 x 10² UFC/g
Salmonella sp Ausência em 25 g
Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas 1,0x 10¹ UFC/g

PARA MAIS INFORMAÇÕES, ACESSE:

www.pronap.com.br

www.pronap.com.br/produto/brilho-branca-espelhada/



Contém milho transgênico



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