

Geleia de Brilho pronta Cober Brill Neutro Cristal

Ficha Técnica

Rev. 07/2023

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 potável, xarope de glicose (contém genes de milho *Bacillus Thuringiensis*, *Streptomyces Viridochromogenes*, *Agrobacterium Tumefaciens*, *Zea Mays*, *Sphingobium Herbicidorovans*, *Dicossoma sp*, *Diabrotica Firgifera*, *Thermococcales spp*, *Bacillus Subtilis*), açúcar, espessantes pectina cítrica (INS440) e goma gelana (INS418), acidulante ácido cítrico (INS330), conservante sorbato de potássio (INS202), regulador de acidez citrato de sódio (INS331) e antiespumante dimetilpolisiloxana (INS900a).

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

Após aberto manter refrigerado e consumir em até 15 dias

CLASSIFICAÇÃO FISCAL

19.01.2090

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. 1397

Balde 4kg - Cód. 1396

CÓDIGO DE BARRAS

CX - 7 898302 25123-6

BD - 7 898302 25385-8

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

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

	100 g	20 g	%VD*
Valor energético (kcal)	339	68	3
Carboidratos totais (g)	85	17	6
Açúcares totais (g)	36	7,2	
Açúcares adicionados (g)	36	7,1	14
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)	0,2	0	0
Sódio (mg)	84	17	1

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.



Contém milho transgênico

Características Físico Químicas e sensoriais

Cor : Transparente
Consistência : Gel cremoso
Sabor e Odor : Característico

Parâmetros Microbiológicos (RDC 724)

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

PARA MAIS INFORMAÇÕES, ACESSE:

www.pronap.com.br

www.pronap.com.br/produto/brilhoneutrocristal/



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