

FONDANT

Ficha Técnica

Rev. 03/2024

DESCRIÇÃO

Pasta de açúcar para cobertura e recheios de produtos de confeitaria. Cor branca perolizada com secagem rápida e não escorre.

INGREDIENTES

Açúcar, água e xarope de glicose de milho (contém genes de milho *Bacillus Thuringiensis*, *Streptomyces Viridochromogenes*, *Agrobacterium Tumefaciens*, *Zea Mays*, *Sphingobium Herbicidovorans*, *Dicossoma sp*, *Diabrotica Firgífera*, *Thermococcales spp*, *Bacillus Subtilis*)

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

Aquecer em banho maria 200g de fondant, 10 ml de água por aprox. 2 minutos e misturar até completa dissolução. Aplicar quente por imersão ou com pincel em pães doces e outros. Não aquecer em fogo direto.

VALIDADE

360 dias a contar da data de fabricação

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Conservar em local fresco, limpo e seco

CLASSIFICAÇÃO FISCAL

17.02.1900

LEGISLAÇÃO

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

CÓDIGO E EMBALAGEM

CAIXA COM:

1,5kg - pacote - código: 2021

6 x 1,5 kg (9kg) - caixa - código: 2022

CÓDIGO DE BARRAS

1,5 kg - 7 898302 25543-2

9 kg - 7 898302 25594-4

Características Físico Químicas e sensoriais

Cor : Branco
Consistência : Pasta
Sabore Odor : Característico

Parâmetros Microbiológicas (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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: Cerca de 12 porções
Porção: 20 g (1 colher de sopa)

	100 g	20 g	%VD*
Valor energético (kcal)	346	169	3
Carboidratos totais (g)	87	17	6
Açúcares totais (g)	77	15	
Açúcares adicionados (g)	77	15	30
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)	18	3,6	0

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.



Contém milho transgênico



PARA MAIS INFORMAÇÕES, ACESSE:

www.pronap.com.br

www.pronap.com.br/produto/fondant/



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