

Mistura preparada para Procreme

Ficha Técnica

Rev. 06/2023

DESCRIÇÃO

O creme confeiteiro Pronap pode ser utilizado em uma ampla área como panificação e confeitaria, sua aplicação pode ser feita em: recheios e coberturas para sonhos, bombas, bolos, tortas, pavês além de folhados, pães doces, torteletas, daneses, etc. O Produto é de preparo rápido e fácil, com textura bem cremosa e com um incrível sabor, além de ter boa estabilidade e excelente rendimento.

INGREDIENTES

Açúcar refinado, amido de milho (contém genes de milho Bacillus Thuringiensis, Streptomyces Viridochromogenes, Agrobacterium Tumefaciens, Zea Mays, Sphingobium Herbicidovorans, Dicossoma sp, Diabrotica Firgífera, Thermococcales spp, Bacillus Subtilis), fécula de mandioca modificada, sal refinado iodado, aromatizante, corantes naturais urucum e cúrcuma.

ALERGÊNICOS

PODE CONTER TRIGO E DERIVADOS, 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

Contém aromatizante.

MODO DE USO

Receita:

CREME CONFEITEIRO 1kg

Leite..... 3Lts

Modo de Preparo:

- 1 - Coloque 3 Lts de leite para ferver em um recipiente;
- 2 - Após a fervura adicione 1kg de CREME CONFEITEIRO e abaixe o fogo;
- 3 - Deixar por aprox. 2 minutos mexendo sempre (até dar o ponto).

VALIDADE

8 meses a contar da data de fabricação

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Conservar em local fresco, limpo e seco

CLASSIFICAÇÃO FISCAL

19.01.2090

LEGISLAÇÃO

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

CÓDIGO E EMBALAGEM

FARDO COM:

10 kg - 10 pct x 1kg - código: 1951

CÓDIGO DE BARRAS

1 kg - 78983022 5049-9

10kg - 7 898302 25048-2

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: Cerca de 33 porções
Porção: 30 g (2 colheres de sopa)

	100 g	30 g	%VD*
Valor energético (kcal)	127	115	6
Carboidratos totais (g)	23	28,6	9,5
Açúcares totais (g)	15	22	
Açúcares adicionados (g)	15	22	44
Proteínas (g)	3,2	1,2	2
Gorduras totais (g)	2,4	0	0
Gorduras saturadas (g)	1,4	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	0	0	0
Sódio (mg)	52	23,4	1

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.



Contém milho transgênico

Características Físico Químicas e sensoriais

Cor : Branco amarelado
Consistência : Pó
Sabor e Odor : Característico

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/procreme/



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