

# Mistura preparada para Procreme Instantâneo

## Ficha Técnica

Rev. 06/2023

### DESCRIÇÃO

O creme confeiteiro instantâneo Pronap pode ser utilizado em uma ampla área como panificação e confeitaria. O Produto é de preparo a frio (não necessita cozimento), rápido e fácil, com textura bem cremosa e com um incrível sabor.

### 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), sal refinado iodado, conservante sorbato de potássio (INS202), espessante goma xantana (INS415), aromatizantes, corantes naturais carotenos e urucum (INS 160b(i)).

### ALERGÊNICOS

ALÉRGICOS: 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

#### Cobertura:

Mistura Procreme Instantâneo..... 1000g  
Leite gelado ..... 2500 ml

#### Recheio:

Mistura Procreme Instantâneo..... 1000g  
Leite gelado ..... 2000 ml

#### Modo de fazer:

1º Leite gelado;  
2º Mistura Instantânea Procreme;  
3º Bater com batedor arame na velocidade máxima de 3 a 4 minutos;  
4º Deixar descansar por 15 minutos e usar.

Obs.: Manter sob refrigeração o excedente.

### VALIDADE

8 meses a contar da data de fabricação

### CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Conservar em local fresco, limpo e seco

### CLASSIFICAÇÃO FISCAL

21.06.9029

### 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: 1650

### CÓDIGO DE BARRAS

1 kg - 7 898302 25241-7

10 kg - 7 898302 25243-1

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

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

	100 g	30 g	%VD*
Valor energético (kcal)	168	116	6
Carboidratos totais (g)	34,6	28,5	10
Açúcares totais (g)	25,5	7,6	
Açúcares adicionados (g)	25	7,5	15
Proteínas (g)	4	0	0
Gorduras totais (g)	3	0	0
Gorduras saturadas (g)	1,2	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	0	0	0
Sódio (mg)	75	40,8	2

\*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 10<sup>1</sup> UFC/g  
Coliformes Totais <1,0 X 10<sup>1</sup> UFC/g  
Estafilococos Coagulase Positiva <1,0 x 10<sup>2</sup> UFC/g  
Salmonella sp Ausência em 25 g  
Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas 1,0 x 10<sup>1</sup> UFC/g

### PARA MAIS INFORMAÇÕES, ACESSE:

[www.pronap.com.br](http://www.pronap.com.br)

[www.pronap.com.br/produto/procreme-instantaneo/](http://www.pronap.com.br/produto/procreme-instantaneo/)



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](http://www.pronap.com.br)