

Mistura preparada para Procreme Instantâneo

Ficha Técnica

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 Firgifera*, *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

Procreme Instantâneo 1 kg
Leite (temperatura ambiente) 2 Lts

Modo de Preparo:

- 1º Leite (temperatura ambiente);
- 2º Mistura Procreme Instantâneo;
- 3º Bater com batedor arame na velocidade máxima de 3 a 4 minutos;
- 4º Deixar descansar por 15 minutos sob refrigeração e usar.

Obs. 1: Pode ser batido a mão com auxílio de um fuê.

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

PARA MAIS INFORMAÇÕES, ACESSE:

www.pronap.com.br

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