

PRATIK CREAM - RECHEIO PRONTO SABOR CHOCOLATE

Ficha Técnica

Rev. 06/2023

DESCRIÇÃO

Usado para rechear ou decorar tortas, bolos, pães doces, croissants, folhados, sonhos, bombas e etc. Possui boa estabilidade ao forneamento e ao congelamento, consistência excelente com delicioso sabor de chocolate.

INGREDIENTES

Água, açúcar, xarope de glicose (contém genes de milho *Bacillus Thuringiensis*, *Streptomyces Viridochromogenes*, *Agrobacterium Tumefaciens*, *Zea Mays*, *Sphingobium Herbicidovorans*, *Dicossoma sp*, *Diabrotica Firgifera*, *Thermococcales spp*, *Bacillus Subtilis*), amido modificado, cacau em pó, soro de leite, gordura vegetal, sal refinado iodado, espessante celulose microcristalina (INS460), aromatizantes, conservador sorbato de potássio (INS202), acidulante ácido cítrico (INS330), regulador de acidez citrato de sódio (INS331) e corante inorgânico Dióxido de Titânio (INS171).

ALERGÊNICOS

CONTÉM DERIVADOS DE LEITE E DERIVADOS DE SOJA . PODE CONTER TRIGO E DERIVADOS, CENTEIO E DERIVADOS, CEVADA E DERIVADOS, AVEIA E DERIVADOS, DERIVADOS DE OVOS, AMENDOIM, AVELÃ, E CASTANHA DO PARÁ.

CONTÉM GLÚTEN

CONTÉM LACTOSE

Contém aromatizantes

MODO DE USO

APLICAR DIRETAMENTE SOBRE OS PRODUTOS CONFEITADOS.

VALIDADE

6 meses a contar da data de fabricação

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Conservar em local fresco, limpo e seco

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. 1817

Balde 4kg - Cód. 1816

CÓDIGO DE BARRAS

CX - 7 898302 25118-2

BD - 7 898302 25372-8

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

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

	100 g	20 g	%VD*
Valor energético (kcal)	249	50	3
Carboidratos totais (g)	59	12	4
Açúcares totais (g)	39	7,8	
Açúcares adicionados (g)	38	7,6	15
Proteínas (g)	0,7	0,1	0
Gorduras totais (g)	0,9	0,2	0
Gorduras saturadas (g)	0,5	0,1	1
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	0,7	0,1	0
Sódio (mg)	108	22	1

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.



Contém milho transgênico

Características Físico Químicas e sensoriais

Cor : Marrom
Consistência : Gel cremoso
Sabor e 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 25g
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/recheio-de-chocolate/



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