

GLACÊ BAUNILHA

Ficha Técnica

Rev. 12/2025

DESCRIÇÃO

Produto em pasta para a preparação de cobertura tipo Marshmallow. Ótimo rendimento e fácil preparo.

INGREDIENTES

Açúcar, emulsificantes monoglicerídeos de ácidos graxos (INS471) e éster de poliglicerol (INS475), estabilizante Polisorbato 60 (INS435), umectantes sorbitol (INS420) e propileno glicol (INS1520), água e aromatizante.

ALERGÊNICOS

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

CONTÉM GLÚTEN

CONTÉM AROMATIZANTE.

MODO DE USO

Receita:

Glacê Mix 1000g

Leite 350g

ou água fria (temperatura ambiente)

Modo de fazer:

Colocar o glacê e o leite ou água na batedeira;
Bater a mistura durante 4 a 5 minutos na velocidade máxima até montar. Aplicar com manga de confeitar ou espátula.

VALIDADE

6 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 16kg (4x4kg) - Cód. 24

Balde 4kg - Cód. 149

CÓDIGO DE BARRAS

FD - 7 898302 25144-1

BD - 7 898302 25079-6

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

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

	100 g	20 g	%VD*
Valor energético (kcal)	373	75	4
Carboidratos totais (g)	85	17	6
Açúcares totais (g)	84	17	
Açúcares adicionados (g)	84	17	34
Proteínas (g)	0	0	0
Gorduras totais (g)	3,8	0,8	1
Gorduras saturadas (g)	3,7	0,7	4
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	0	0	0
Sódio (mg)	0,67	0,13	0

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.



Características Físico Químicas e sensoriais

Cor	:	Branca
Consistência	:	Pasta
Sabore e Odor	:	Característico

Parâmetros Microbiológicos (RDC 724)

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

PARA MAIS INFORMAÇÕES, ACESSE:

www.pronap.com.br

<http://www.pronap.com.br/produto/glacê-baunilha/>



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

GLACÊ BAUNILHA

Ficha Técnica

Rev. 12/2025

MEDIDA E PESO DO PRODUTO (BALDE)

PESO BRUTO: 4,12 kg

PESO LÍQUIDO: 4,00 kg

ALTURA: 195 mm

LARGURA: 190 mm

COMPRIMENTO: 190 mm

MEDIDA E PESO DO PRODUTO (FARDO)

PESO BRUTO: 16,48 kg

PESO LÍQUIDO: 16,00 kg

ALTURA: 195 mm

LARGURA: 390 mm

COMPRIMENTO: 390 mm

PALETIZAÇÃO

LASTRO: 6 FD

CAMADA: 6 FD

QUANT. FARDO POR PALLETE: 36 UND



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