

Calda para pudim

Ficha Técnica

Rev. 12/2025

DESCRIÇÃO

Calda pronta para uso em confeitaria, com ótimo sabor, cor e consistência adequadas ideal para pudins.

INGREDIENTES

Açúcar, água, 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*), acidulante ácido cítrico (INS330), conservante sorbato de potássio (INS202), corantes artificiais amarelo tartrazina (INS102) e vermelho bordeaux (INS123) e corante caramelo.

ALERGÊNICOS

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

CONTÉM GLÚTEN

Colorido artificialmente

MODO DE USO

Agite antes de usar.

Aplicação direta sobre formas e assadeiras, limpas e secas, na quantidade necessária para se obter o efeito desejado.

VALIDADE

6 meses a contar da data de fabricação

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Conservar em local limpo, fresco, seco e arejado. Após aberto, manter o produto sob refrigeração e consumir em até 15 dias

NCM / CLASSIFICAÇÃO FISCAL

21.06.9090

LEGISLAÇÃO

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

CÓDIGO E EMBALAGEM

7 kg - galão - Cód.: 1442

28kg - (4x7 kg) - fardo - Código: 1933

CÓDIGO DE BARRAS

GL - 7 kg - 7 898302 251069

FD - 28kg - (4 x 7kg) - 7 898302 251267

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: Cerca de 350 porções
Porção: 20 g (1 colher de sopa)

	100 g	20 g	%VD*
Valor energético (kcal)	254	51	3
Carboidratos totais (g)	63	13	4
Açúcares totais (g)	63	13	
Açúcares adicionados (g)	63	13	26
Proteínas (g)	0	0	0
Gorduras totais (g)	0	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	0	0	0
Sódio (mg)	4,7	0,94	0

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.



Contém milho transgênico

Características Físico Químicas e sensoriais

Aspecto..... Líquido denso

Cor..... Marrom escura

Sabor e odor Característicos do produto

Peso específico..... 1,29 - 1,40 g/cm³

Viscosidade copo Ford #4..... 30 - 40 minutos

Parâmetros Microbiológicas (RDC 724)

Coliformes Termotolerantes <1,0X 10¹ UFC/g

Coliformes Totais <1,0X 10¹ UFC/g

Estafilococos Coagulase Positiva <1,0x 10² UFC/g

Salmonella sp Ausência em 25 g

Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas 1,0 x 10

PARA MAIS INFORMAÇÕES, ACESSE:

www.pronap.com.br

www.pronap.com.br/produto/caldaparapudim/



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

Calda para pudim

Ficha Técnica

Rev. 12/2025

MEDIDA E PESO DO PRODUTO (UNIDADE)

PESO BRUTO: 7,21 kg

PESO LÍQUIDO: 7 kg

ALTURA: 296 mm

LARGURA: 188 mm

COMPRIMENTO: 135 mm

MEDIDA E PESO DO PRODUTO (FARDO)

PESO BRUTO: 29,4 kg

PESO LÍQUIDO: 28 kg

ALTURA: 296 mm

LARGURA: 275 mm

COMPRIMENTO: 385 mm

PALETIZAÇÃO

LASTRO: 10 FD

CAMADA: 3 FD

QUANT. FARDO POR PALLETE: 30 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