

Geleia de Brilho pronta Cober Brill Caramelo

Ficha Técnica

Rev. 08/2026

DESCRIÇÃO

Geléia de brilho pronta para aplicação de bolos, tortas, cakes, mousse, etc. Possui ótima consistência e não escorre em demasia. Sua aplicação é direta sem aquecimento.

INGREDIENTES

Água potável, açúcar, xarope de glicose, (contém genes de milho *Bacillus Thuringiensis*, *Streptomyces Viridochromogenes*, *Agrobacterium Tumefaciens*, *Zea Mays*, *Sphingobium Herbicidovorans*, *Dicossoma sp*, *Diabrotica Firgífera*, *Thermococcales spp*, *Bacillus Subtilis*), amido modificado, aromatizante, acidulante ácido cítrico (INS330), corante caramelo, goma xantana (INS 415), conservante sorbato de potássio (INS202), regulador de acidez citrato de sódio (INS331), pirofosfato ácido sódio (INS 405i), corante amarelo crepusculo (INS 110) e corante amarelo tartrazina (INS 102).

ALERGÊNICOS

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

Contém aromatizante.

Colorido artificialmente.

CONTÉM GLÚTEN.

MODO DE USO

APLICAR DIRETAMENTE SOBRE OS PRODUTOS CONFEITADOS.

VALIDADE

6 meses a contar da data de fabricação

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Após aberto manter refrigerado e consumir em até 15 dias

NCM / 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. 2514

Balde 4kg - Cód. 2515

CÓDIGO DE BARRAS

BD - 7 898302 25769-6

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: Cerca de 200

Porção: 20 g (1 colher de sopa)

	100 g	20 g	%VD*
Valor energético (kcal)	115	23	1
Carboidratos totais (g)	29	5,7	2
Açúcares totais (g)	19	3,7	
Açúcares adicionados (g)	14	2,8	6
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)	21	4,2	0

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.



Contém milho transgênico

Características Físico Químicas e sensoriais

Cor	:	Marrom
Consistência	:	Gel cremoso
Sabore e Odor	:	Característico

Parâmetros Microbiológicos (RDC 724)

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

PARA MAIS INFORMAÇÕES, ACESSE:

www.pronap.com.br

www.pronap.com.br/produto/cober-brill-de-caramelo/



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

Geleia de Brilho pronta Cober Brill Caramelo

Ficha Técnica

Rev. 08/2026

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