

# Geleia de Brilho pronta Cober Brill Neutro (A)

## Ficha Técnica

Rev. 09/2023

### DESCRIÇÃO

Geleia 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 Herbicidorovans*, *Dicossoma sp*, *Diabrotica Firgifera*, *Thermococcales spp*, *Bacillus Subtilis*), amido modificado, espessante goma xantana (INS415), acidulante ácido cítrico (INS330), conservante sorbato de potássio (INS202), regulador de acidez citrato de sódio (INS331).

### 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 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

### 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. 722

Balde 4kg - Cód. 763

### CÓDIGO DE BARRAS

CX - 7 898302 25123-6

BD - 7 898302 25099-4

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

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

	100 g	20 g	%VD*
Valor energético (kcal)	133	27	1
Carboidratos totais (g)	33	6,7	2
Açúcares totais (g)	22	4,4	
Açúcares adicionados (g)	22	4,4	9
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)	0,1	0	0
Sódio (mg)	16	3,3	0

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.



Contém milho transgênico

### Características Físico Químicas e sensoriais

Cor	:	Trasnparente
Consistência	:	Gel cremoso
Sabor e Odor	:	Característico

### Parâmetros Microbiológicos (RDC 724)

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

### PARA MAIS INFORMAÇÕES, ACESSE:

[www.pronap.com.br](http://www.pronap.com.br)

<https://www.pronap.com.br/produto/cober-brill-neutro-a/>



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](http://www.pronap.com.br)