

# GLACÊ BAUNILHA

## Ficha Técnica

Rev. 01/2024

### DESCRIÇÃO

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

### INGREDIENTES

Açúcar, emulsificantes monoglicéridos 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

CAIXA COM:

Caixa 16kg (4x4kg) - Cód. 24

Balde 4kg - Cód. 149

### CÓDIGO DE BARRAS

CX - 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
Sabor e Odor	:	Característico

### Parâmetros Microbiológicas (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	1,0 x 10 <sup>1</sup> UFC/g

### PARA MAIS INFORMAÇÕES, ACESSE:

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

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



Accesse  
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)