

Pronalac Culinário

Alimento em pó sabor leite

Ficha Técnica

Rev. 12/2024

DESCRIÇÃO

Produto eficiente na substituição do leite em pó ou leite fluido nas receitas.

INGREDIENTES

Soro de leite em pó, maltodextrina, açúcar, gordura vegetal, citrato de sódio (INS 331III), dióxido de silício (INS 551).

MODO DE USO

Pronalac Culinário100g

Água900ml

Rendimento: 1 litro de Pronalac Culinário

Obs.: Para uso nas receitas, não precisa de diluição prévia.

TABELA DE DILUIÇÃO

PRONALAC	ÁGUA	RENDIMENTO
10 g	90 ml	100 ml
20 g	180 ml	200 ml
30 g	270 ml	300 ml
40 g	360 ml	400 ml
50 g	450 ml	500 ml
60 g	540 ml	600 ml
70 g	630 ml	700 ml
80 g	720 ml	800 ml
90 g	810 ml	900 ml
100 g	900 ml	1 litro

VALIDADE

6 meses a contar da data de fabricação

VALIDADE DA EMBALAGEM UMA VEZ ABERTA: 15 DIAS

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Conservar em local fresco, limpo e seco

CLASSIFICAÇÃO FISCAL

19.01.9090

LEGISLAÇÃO

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

CÓDIGO E EMBALAGEM

1 kg - pacote

10 kg - fardo 10x1kg- código: 2228

CÓDIGO DE BARRAS

1 kg - 7 898302 25674-3

ALERGÊNICOS

CONTÉM DERIVADOS DE LEITE E SOJA.

CONTÉM GLÚTEN - CONTÉM LACTOSE

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: Cerca de 50 porções
Porção: 20 g (2 colheres de sopa)

	100 g	20 g	%VD*
Valor energético (kcal)	390	78	4
Carboidratos totais (g)	75	15	5
Açúcares totais (g)	11,4	2,3	**
Açúcares adicionados (g)	4,5	0,9	2
Proteínas (g)	13,5	2,7	4
Gorduras totais (g)	5	1	2
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Colesterol	3	0,6	0
Fibra alimentar (g)	0	0	0
Sódio (mg)	560	112	6

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

** VD não estabelecido



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