

ITEM E CÓDIGO	DESCRIÇÃO
G 369 SF	EMB. PLAST. OUTROS G 369SF/100CJ-10 PCTS COM 10 UNI - PUDIM 1100 ML PRA LEVAH CR PP
574223	FORMA DE PUDIM - 1100ML

REPRESENTAÇÃO	FOTO DO ITEM	SUGESTÃO DE USO	DETALHE

ESPECIFICAÇÕES DO ITEM		
	Métrico	Imperial
Peso Líquido (±5%)	39,72 g	1.4 oz.
Dimensões Internas (DI)	-	-
Dimensões Externas (DE)	21,2 x Ø20 x 5,3 cm	8 ⅜" x Ø7 ⅞" x 2 ⅛"
Capacidade	1.100 ml	37.2 oz.
Peças e Proporção	2 peças (Conjunto)	100/0
Cor (Base e Tampa)	Cristal	
Material (Base e Tampa)	PP (Polipropileno)	
Faixa de Temperatura	Vide Sugestões de Uso	
A validade deste item é indeterminada, contanto que respeitadas as regras de armazenamento.		

CÓDIGO DE BARRAS	
Caixa	Pacote
7 897511 711005	7 897511 710985

QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR
• O item satisfaz as exigências de Boas Práticas de Fabricação (ANVISA, FDA, INMETRO), diretrizes de Segurança dos Alimentos FSSC22000 e sistemas de gestão ISO9001 e ISO45001. • O item não contém alérgenos em sua composição. • O item deve ser armazenado em local seco, longe de odores fortes e respeitando a temperatura indicada. • O item é 100% reciclável em sua composição.

ESPECIFICAÇÕES DA CAIXA		
	Métrico	Imperial
Dimensões Externas (DE)	60,5 x 38,5 x 27,5 cm	23 13/16" x 15 3/16" x 10 13/16"
Peso Líquido	3,97 kg	8.76 lbs
Peso Bruto	4,49 kg	9.90 lbs
Volume Externo	0,0641 m³	2.26 ft³
Itens por Caixa	100	10 pacotes de 10 itens
Paletização (Caixas x Camadas)	4 x 4 PBR	16 caixas por palete
NCM e HS (Classificação Fiscal)	3923.10.90	3923.10
Os itens são embalados em sacos de PE (Polietileno), caixa de papelão ondulado e fita adesiva.		

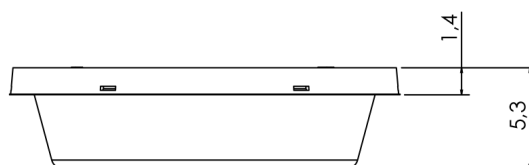
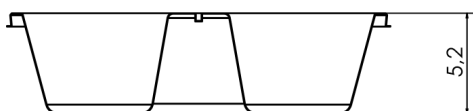
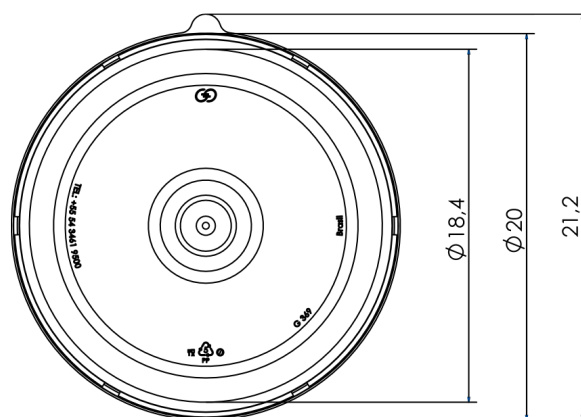
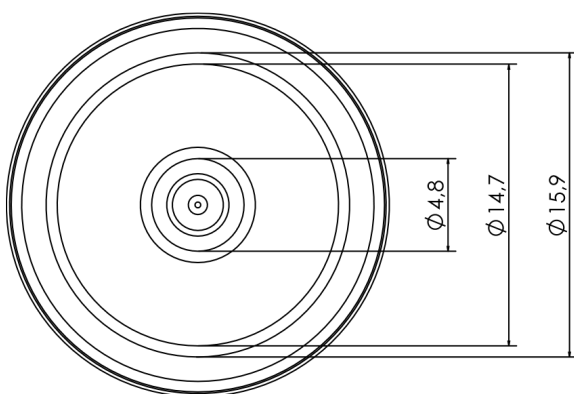
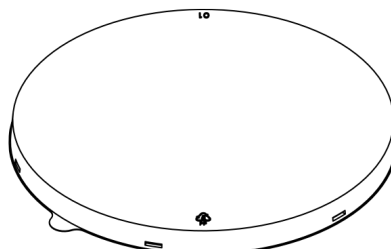
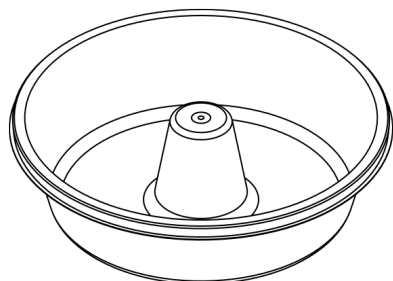
MODELO DA CAIXA

INFORMAÇÕES ADICIONAIS
• A Galvanotek Embalagens reserva o direito de atualizar este informativo em alterações no produto. • O item contém duas descrições: conforme o que consta na nota fiscal dos pedidos, e conforme o catálogo. • A paletização é calculada utilizando palete padrão PBR (120 x 100 cm) e 130 cm de altura máxima. • Para a classificação fiscal, verificar a existência de substituição tributária em seu Estado.

INSTRUÇÕES DE MEDIDAS
Para itens retos (retangulares, quadrados e triangulares), considerar sempre: A x B x C Comprimento x Largura x Altura Para itens redondos, considerar sempre: D ou E x C Ø Diâmetro Superior ou Ø Diâmetro Inferior x Altura Para mais medidas, vide Desenhos Técnicos.

DESENHOS TÉCNICOS

REV-574223-007-26-PT


SUGESTÕES DE USO

1. Derreta lentamente o açúcar em fogo baixo até ficar âmbar. Adicione a água quente aos poucos, mexa até ficar uniforme. Após, espalhe bem a calda no fundo e laterais da embalagem.

2. Peneire cuidadosamente as gemas sem raspar, misture com leite condensado e leite integral, sem liquidificador, até obter massa uniforme, cremosa, suave e consistente para assar.

3. Despeje a massa na embalagem previamente caramelizada e asse em banho-maria, em forno preaquecido a uma temperatura entre 150 e 170°C, por 50 a 60 minutos. A tampa não vai ao forno.

4. Retire cuidadosamente do forno, deixe esfriar completamente fora da geladeira, depois leve à refrigeração por no mínimo 4 horas antes de desenformar e servir adequadamente.