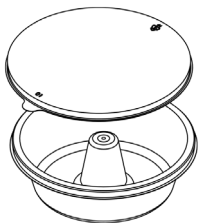


ITEM E CÓDIGO	DESCRIÇÃO
G 368	EMB. PLAST. OUTRAS G 368/120CJ - PUDIM FREEZER&MICROONDAS 550ML CRISTAL PP
574190	FORMA DE PUDIM - 550ML

REPRESENTAÇÃO	FOTO DO ITEM	SUGESTÃO DE USO	DETALHE
			

ESPECIFICAÇÕES DO ITEM		
	Métrico	Imperial
Peso Líquido (±5%)	20,58 g	0.7 oz.
Dimensões Internas (DI)	-	-
Dimensões Externas (DE)	16,4 x Ø11,7 x 4,8 cm	6 7/16" x Ø4 5/8" x 1 7/8"
Capacidade	550 ml	18.6 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	Item
	-

QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

- O item satisfaz as exigências de Boas Práticas de Fabricação (ANVISA, FDA, INMETRO), diretrizes de Segurança dos Alimentos FSSC2000 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)	42 x 26,5 x 31,5 cm	16 9/16" x 10 7/16" x 12 3/8"
Peso Líquido	2,47 kg	5.44 lbs
Peso Bruto	2,78 kg	6.13 lbs
Volume Externo	0,0351 m³	1.24 ft³
Itens por Caixa	120	
Paletização (Caixas x Camadas)	8 x 4 PBR	32 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.		

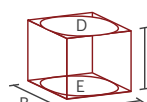
MODELO DA CAIXA



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



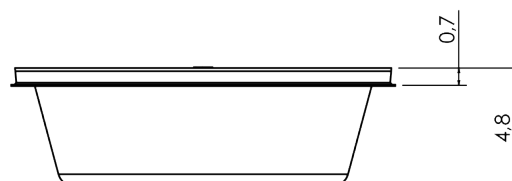
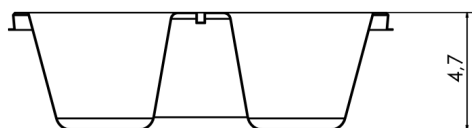
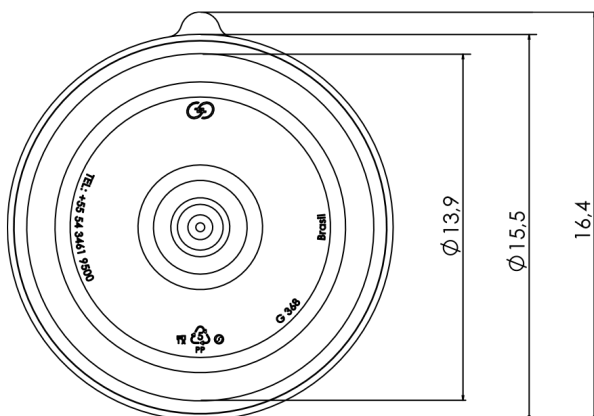
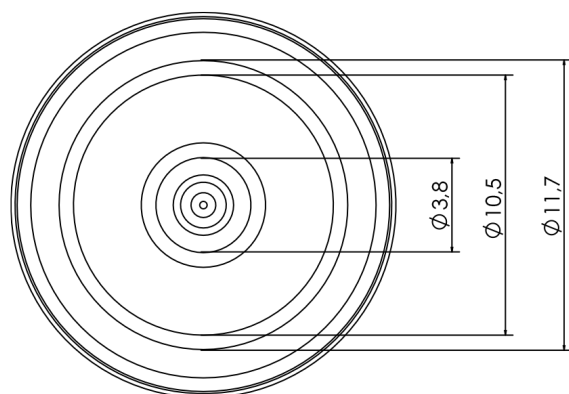
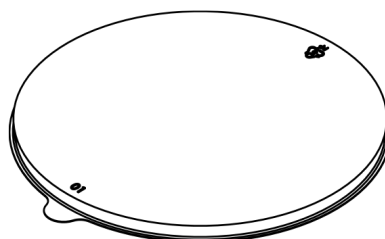
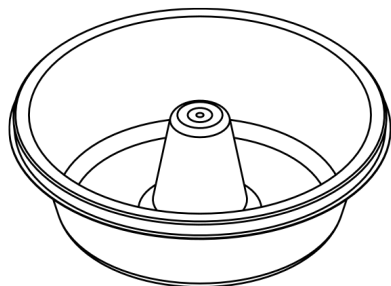
Para itens retos (retangulares, quadrados e triangulares), considerar sempre: A x B x C
Comprimento x Largura x Altura

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-574190-005-26-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 45 a 50 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.