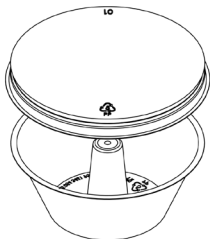


ITEM E CÓDIGO	DESCRIÇÃO
G 367	EMB. PLAST. OUTRAS G 367/120CJ - PUDIM FREEZER&MICROONDAS 150 ML CRISTAL PP
573770	FORMA DE PUDIM - 150ML

REPRESENTAÇÃO	FOTO DO ITEM	SUGESTÃO DE USO	DETALHE
			

ESPECIFICAÇÕES DO ITEM		
	Métrico	Imperial
Peso Líquido (±5%)	9,85 g	0.3 oz.
Dimensões Internas (DI)	-	-
Dimensões Externas (DE)	Ø10,1 x 3,8 cm	Ø4" x 1 ½"
Capacidade	150 ml	5.1 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.		

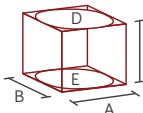
CÓDIGO DE BARRAS	
Caixa	Item
 7 897511 706933	-

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)	29,5 x 29,5 x 17 cm	11 5/8" x 11 5/8" x 6 1/16"
Peso Líquido	1,18 kg	2.61 lbs
Peso Bruto	1,40 kg	3.09 lbs
Volume Externo	0,0148 m³	0.52 ft³
Itens por Caixa	120	
Paletização (Caixas x Camadas)	12 x 7 PBR	84 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.		

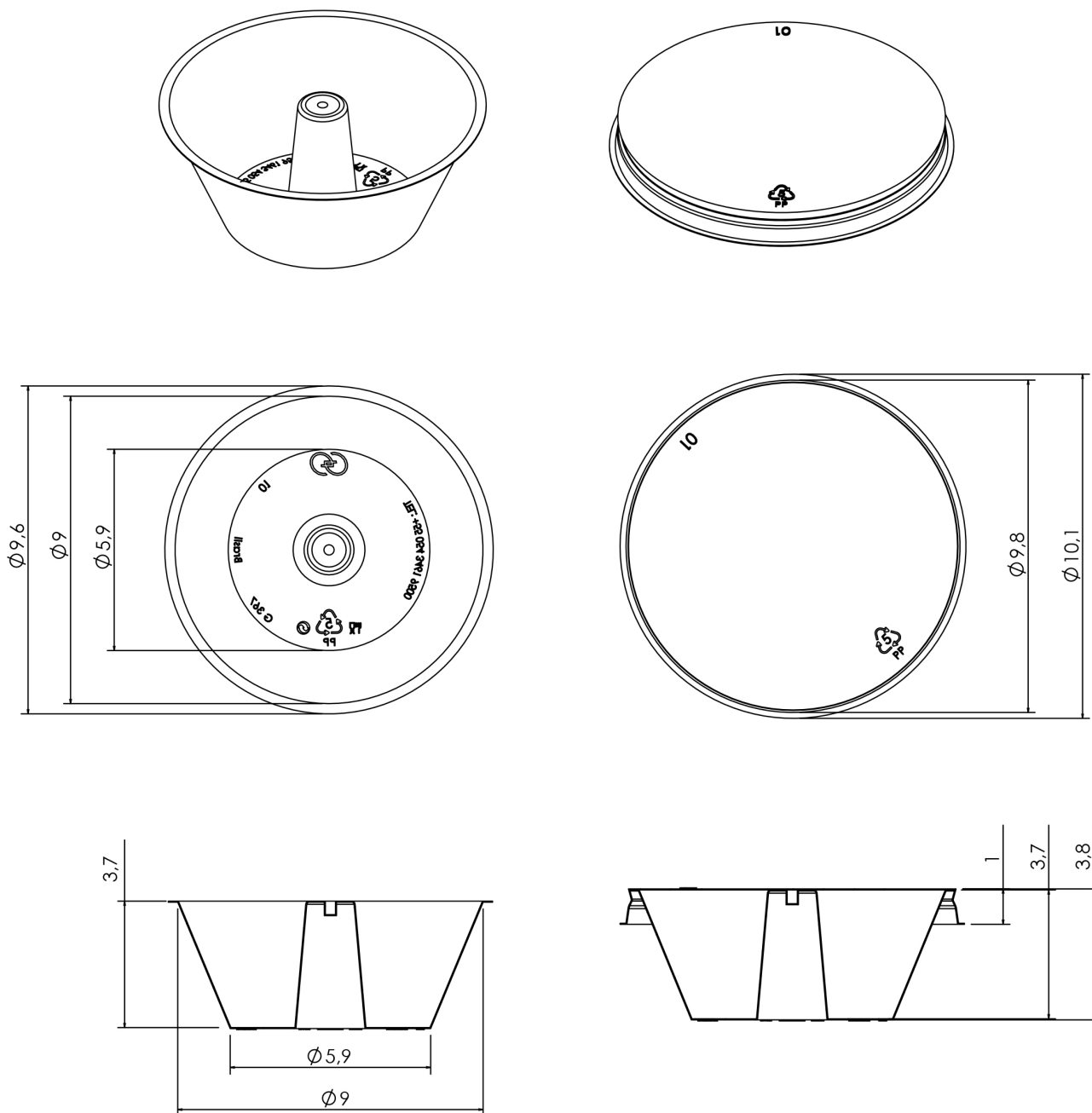
MODELO DA CAIXA


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-573770-003-26-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 35 a 40 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.