



## PRODUTO: BOLO NEGA MALUCA FT 143

### DESCRIÇÃO

Mistura em pó para preparo de Bolo nega maluca

### INGREDIENTES

Açúcar, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, cacau em pó, leite em pó, amido modificado, fermento químico (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio, fosfato monocalcico), espessantes carboximetilcelulose, goma guar e aromatizante. CONTÉM GLÚTEN.

### PROPORÇÃO DE USO

Mistura preparada bolo mousse chocolate 2kg  
Água. 600ml  
Ovos 800g  
Óleo 400ml

### MODO DE PREPARO

- Colocar todos os ingredientes na batedeira e misturar na velocidade lenta ou misturar manualmente.
- Untar as formas em formato desejado e colocar a massa.  
Fornear a 150°C (forno turbo) ou 190°C (forno lastro) por aprox. 25 minutos.

### ALERGÊNICOS

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, LEITE DE VACA E SOJA E PODE CONTER AMENDOIM, SOJA, OVOS, CASTANHA DO PARÁ, CASTANHA DE CAJU, TRIGO, CENTEIO, AVEIA, CEVADA, DERIVADOS DE LEITE DE VACA

### LEGISLAÇÃO

Produto dispensado de registro na ANVS, de acordo com a Resolução Nº 23, de 15 de março de 2000.

### CÓDIGO DE BARRA

Pacote 2kg : 78996814 0349 0  
Fardo 5x2kg 78996814 0354 4

### CLASSIFICAÇÃO FISCAL

1901.2000

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

De acordo com MINISTÉRIO DA SAÚDE – A.N.V.S. – RDC Nº12, DE 2 DE JANEIRO DE 2001. Item 10-h

Determinação	Resultado
Bacillus Cereus	Máx. 5000 UFC/g
Coliformes a 45°C	Máx. 100 NMP/g
Salmonella sp	Ausente em 25 g

### RENDIMENTO

Baseado na receita: Aprox. 3,8 kg de massa

### EMBALAGEM

Fardo com 5 pacotes de 2kg

### DIMENSÕES DA EMBALAGEM

Comprimento (mm)	Largura (mm)	Altura (mm)
270	200	330

### ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

Conservar em local, seco, fresco e arejado em temperatura ambiente. Cuidado no manuseio. Não transportar com produtos não alimentícios.

### PRAZO DE VALIDADE

4 meses, a partir da data de fabricação, sob as condições de armazenagem recomendada

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 60g (3 colheres de sopa)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	225Kcal= 945KJ	11%
Carboidratos	45g	15%
Proteínas	4,5g	6%
Gorduras totais	6,5g dos quais:	12%
Gorduras Saturadas	0,9g	4%
Gordura Trans	0,4g	**
Gorduras Monoinsaturadas	0,9g	**
Gorduras Poliinsaturadas	0,7g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra Alimentar	0,6g	2%
Sódio	55mg	2%

(\*)% Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. \*\* VD não estabelecido

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

Determinação	Resultado
Aspecto	Pó
Coloração	Marrom
Odor	Característico
Umidade	Max 14%