



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

1. Colocar todos os ingredientes na batedeira e misturar na velocidade lenta ou misturar manualmente.
2. 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 DE CAJU, TRIGO, CENTEIO, AVEIA, CEVADA, DERIVADOS DE LEITE DE VACA

LEGISLAÇÃO

Produto dispensado de registro na ANVS, de acordo com a Resolução Nº 27, de 06 de agosto de 2010.

CÓDIGO DE BARRA

Pacote 2kg : 78996814 0349 0

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

6 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% |