



FICHA TÉCNICA



PRODUTO: BOLO DE MILHO CREMOSO CÓDIGO: FT 006

DESCRIÇÃO

Mistura em pó para preparo de Bolo de milho cremoso.

INGREDIENTES

Açúcar cristal, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, farinha de milho, leite em pó desnatado, amido de milho, fermento químico (bicarbonato de sódio, pirofosfato de ácido de sódio e fosfato monocalcico), sal e aroma artificial de milho. **CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.**

ALERGÊNICOS

ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E TRIGO E PODE CONTER AMENDOIM, SOJA, OVOS, CASTANHA DE CAJU, CENTEIO, AVEIA, CEVADA.

PROPORÇÃO DE USO

Mistura para Bolo milho 1kg
Leite 600ml
Ovos 6 unidades (300g)

MODO DE PREPARO

- Colocar na batedeira a mistura, os ovos e colocar leite aos poucos. Bater por 2 minutos na velocidade 1.
- Colocar na assadeira untada. Fornear em banho maria a 140°C (forno turbo) ou 180°C (forno lastro) por aprox. 55 minutos.
- Opção em fornar sem banho maria: forno turbo a 150°C ou lastro a 190°C por aprox. 35 a 45 minutos.

LEGISLAÇÃO

Produto dispensado de registro na ANVS, de acordo com a Resolução RDC Nº 240, de 26 de Julho de 2018.

CÓDIGO DE BARRA

Caixa 10kg 789228371025.

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 45C	Máx. 100 NMP/g
Salmonella sp	Ausente em 25g

RENDIMENTO

Baseado na receita: Aprox. 4 bolos de 400g.

EMBALAGEM

Caixa de papelão 10kg á granel com polietileno interno.

DIMENSÕES DA EMBALAGEM

Comprimento(mm)	Largura (mm)	Altura (mm)
385	240	180

ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

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

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	261Kcal = 1096 KJ	13%
Carboidratos	48g	16%
Proteínas	2g	3%
Gorduras totais	7g dos quais:	13%
Gorduras Saturadas	1,6g	7%
Gordura Trans	1g	**
Gordura Monoinsaturadas	2g	**
Gordura Poliinsaturadas	1,7	**
Colesterol	0mg	**
Fibra alimentar	0,3g	1%
Sódio	55g	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	Creme
Odor	Característico
Umidade	Máx. 14%

Data: Outubro/2018 Revisão 04