



PRODUTO: BOLO CHURROS FT 157

DESCRIÇÃO

Mistura em pó para preparo de Bolo Churros

INGREDIENTES

Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, amido de milho, fermento químico (bicarbonato de sódio, pirofosfato de ácido de sódio e fosfato monocalcico), estabilizante mono e diglicerídeos, canela em pó, corante caramelo, aromatizante. **CONTÉM GLÚTEN.**

PROPORÇÃO DE USO

Mistura para Bolo de churros 2kg
Água 600 ml
Ovos 16 unidades

MODO DE PREPARO

- Colocar na batedeira a mistura, os ovos e água e misturar na velocidade 1 por 1 minuto. Misturar na velocidade rápida por aprox. 5 a 8 minutos.
- Colocar na assadeira untada. Fornear a 180°C (forno lastro) por aprox. 20 a 25 minutos ou forno turbo à 150°C por aprox. 20 a 25 minutos.
- Polvilhar Açúcar Gelado Adimix e canela em pó.

ALERGÊNICOS

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E PODE CONTER AMENDOIM, SOJA, OVOS, CASTANHA DO PARÁ, CASTANHA DE CAJU, 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 5,010kg 7899681403926

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. 10 unidades de 300g (forma fundo rebaixada 18cm)

EMBALAGEM

Fardo com 4 pacotes de 5,010kg

DIMENSÕES DA EMBALAGEM

Comprimento(mm)	Largura (mm)	Altura (mm)
520	390	210

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	217Kcal= 932KJ	11%
Carboidratos	49g	16%
Proteínas	3g	4%
Gorduras totais	1g dos quais:	2%
Gorduras Saturadas	0,9g	4%
Gordura Trans	0g	**
Gorduras Monoinsaturadas	0g	**
Gorduras Poliinsaturadas	0g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra Alimentar	1g	4%
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	Creme
Odor	Característico
Umidade	Max 14%