



## PRODUTO: BOLINHO DE CHUVA FT 004

### DESCRIÇÃO

Mistura em pó para preparo de Bolinho de chuva

### INGREDIENTES

Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, fermento químico ( bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio, fosfato monocalcico) e sal. **CONTÉM GLÚTEN.**

### PROPORÇÃO DE USO

Mistura bolinho de chuva 500 g  
Leite 150 ml  
Ovos 150 g

### MODO DE PREPARO

- Misturar todos os ingredientes até obter uma massa homogênea e lisa. Molde os bolinhos com uma colher.
- Pré aqueça o óleo em fogo alto por aprox 5 minutos. Abaixar o fogo e frite os bolinhos.
- Deixe fritar até que os bolinhos fiquem uniformemente dourados. Retire os bolinhos da panela e coloque-os em um recipiente com papel toalha para eliminar o excesso de óleo.

### 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 2kg : 7898228377478

### 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. 27 bolinhos de 30g

### EMBALAGEM

Fardo com 5 pacotes de 2kg

### DIMENSÕES DA EMBALAGEM

Comprimento(mm)	Largura (mm)	Altura (mm)
270	200	220

### 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 50g (2 1/2 colheres de sopa)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	173Kcal= 727KJ	9%
Carboidratos	38g	13%
Proteínas	3,6g	5%
Gorduras totais	0,5g dos quais:	1%
Gorduras Saturadas	0g	0%
Gordura Trans	0g	**
Gorduras Monoinsaturadas	0g	**
Gorduras Poliinsaturadas	0g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	145mg	6%

(\*)% 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 / Amarelado
Odor	Característico
Umidade	Max 14%

Data: Abril/2016 Revisão 01