

## PRODUTO: BOLO CREMOSO SABOR IOGURTE COM MORANGO CÓDIGO: FT 375



### DESCRIÇÃO

Mistura para preparo de Bolo Cremoso sabor Iogurte com morango.

### INGREDIENTES

Ingredientes: Açúcar refinado, amido de milho (geneticamente modificado: Zea Mays e/ou Bacillus Thuringiensis e/ou Agrobacterium Tumefaciens), farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, creme de milho, iogurte desnatado (leite desnatado, fermento lácteo e regulador de acidez ácido láctico), fécula de mandioca, amido modificado, sal refinado, fermento químico (pirofosfato de sódio, bicarbonato de sódio, fosfato monocalcico), espessante goma xantana, estabilizante mono e diglicerídeos, aromatizante e conservador propionato de cálcio. **CONTÉM GLÚTEN**

### PROPORÇÃO DE USO

Mistura para Bolo cremoso 5kg  
Ovos: 30 a 35 uni. ( 1,750 kg )  
Leite: 2,5 litros ( temperatura ambiente.)

### MODO DE PREPARO

Colocar na batedeira a MISTURA PARA BOLO CREMOSO, os ovos e o leite, bater em velocidade rápida, durante 2 a 4 minutos ou até obter uma massa homogênea. Despejar em formas untadas, com Unta forma Adimix. Fornear em forno turbo a temperatura de 150°C ou forno lastro a 180°C por aproximadamente 40 minutos ou até que o bolo esteja assado.

### CÓDIGO DE BARRA

Pacote 5kg : 7899681408822  
Fardo 4 x 5 kg: 17899681408829

### LEGISLAÇÃO

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

### CLASSIFICAÇÃO FISCAL

1901.2000

### ALERGÊNICOS

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

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

De acordo com MINISTÉRIO DA SAÚDE – A.N.V.S. – RDC nº 331 e IN nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 – Item 20 g

Determinação	Resultado
<i>Bacillus Cereus</i>	Máx.1000 UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	Máx. 100 NMP/g
<i>Salmonella sp</i>	Ausente em 25 g

### RENDIMENTO

Baseado na receita: Aprox. 9,250kg de massa crua.

### EMBALAGEM

Fardo com 4 pacotes de 5kg.

### DIMENSÕES DA EMBALAGEM

Embalagem	Comprimento(mm)	Largura (mm)	Altura (mm)
Fardo 4x5kg	520	290	210

### ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

Conservar em local, seco, fresco, 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	242Kcal= 1016KJ	12%
Carboidratos	48g	16%
Proteínas	2,2g	3%
Gorduras totais	4,7g dos quais:	9%
Gorduras Saturadas	0,3g	1%
Gordura Trans	0g	**
Gorduras Monoinsaturadas	1,2g	**
Gorduras poliinsaturadas	1 g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra Alimentar	0,6g	2%
Sódio	322mg	13%

(\*)% 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 QUÍMICA

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

Data: Dezembro/2021 Revisão 00