



## FICHA TÉCNICA

### PRODUTO: BOLO CREMOSO SABOR CHOCOLATE CÓDIGO: FT 367



#### DESCRIÇÃO

Mistura para preparo de Bolo Cremoso sabor chocolate

#### 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, cacau em pó, 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 1,750 kg  
Leite 2,5 a 3 litros

#### MODO DE PREPARO

Colocar na batedeira a MISTURA PARA BOLO CREMOSO, os ovos e o leite, bater em velocidade lenta, durante 1 minuto 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 : 789968408709

#### 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, SOJA E LEITE E PODE CONTER AMENDOIM, OVOS, CENTEIO, AVEIA, CEVADA

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

De acordo com MINISTÉRIO DA SAÚDE – A.N.V.S. – INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019. Item 19-f

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	245Kcal= 1029KJ	12%
Carboidratos	47g	16%
Proteínas	1,5g	2%
Gorduras totais	5,6g dos quais:	10%
Gorduras Saturadas	0,4g	2%
Gordura Trans	0g	**
Gorduras Monoinsaturadas	1,4g	**
Gorduras poliinsaturadas	1,2g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra Alimentar	0,6g	2%
Sódio	306mg	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: Agosto/2021 Revisão 01