



## FICHA TÉCNICA



### PRODUTO: BOLO CREMOSO SABOR LEITE CONDENSADO CÓDIGO: FT 363

#### DESCRIÇÃO

Mistura para preparo de Bolo Cremoso sabor leite condensado

#### 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, fécula de mandioca, amido modificado, sal refinado, fermento químico (pirofosfato de sódio, bicarbonato de sódio, fosfato monocálcico), 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 : 789968408679

#### 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	243Kcal= 1020KJ	12%
Carboidratos	48g	16%
Proteínas	1,4g	2%
Gorduras totais	4,8g dos quais:	9%
Gorduras Saturadas	0,5g	2%
Gordura Trans	0g	**
Gorduras Monoinsaturadas	1,2g	**
Gorduras poliinsaturadas	1g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra Alimentar	0,5g	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