

Mistura preparada para Bolo Seco Neutro

Ficha Técnica

Rev. 02/2024

DESCRIÇÃO

Mistura para bolos, ótimo volume, maciez e sabor intenso com excelente custo benefício.

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho (Contém genes de milho Bacillus thuringiensis, Streptomyces viridochromogenes, Agrobacterium tumefaciens, Zea mays, Sphingobium herbicidovorans, Dicossoma sp., Diabrotica firgífera, Thermococcales spp., Bacillus subtilis.), gordura vegetal, fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio (INS450i) e bicarbonato de sódio (INS550ii), sal refinado e propionato de cálcio (INS282)

MODO DE USO

RECEITA:

Mistura para Bolo 5 kg
Ovos inteiros (aprox. 30 unid.).....1,5 kg
Leite Integral 2 Lts

MODO DE PREPARO:

- 1 - Colocar todos os ingredientes na batedeira;
- 2 - Bater com o globo em velocidade alta por cerca de 3 minutos;
- 3 - Fornear por cerca de 30 minutos a 180°C no forno de lastro.

VALIDADE

6 meses a contar da data de fabricação

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Conservar em local fresco, limpo e seco

CLASSIFICAÇÃO FISCAL

19.01.2090

LEGISLAÇÃO

PRODUTO DISPENSADO DA OBRIGATORIEDADE DE REGISTRO CONFORME RDC 240 DE 26/07/2018 DA ANVISA.

CÓDIGO E EMBALAGEM

CAIXA COM:

5 kg - pacote - código: 1932
10 kg - fardo 2x5kg- código: 1925

CÓDIGO DE BARRAS

5 kg - 7 898302 25583-8
10 kg - 7 898302 25619-4

ALÉRGICOS:

CONTÉM TRIGO E DERIVADOS, DERIVADOS DE SOJA E DERIVADOS DE LEITE. PODE CONTER DERIVADOS DE OVOS, DERIVADOS DE AVEIA, DERIVADOS DE CENTEIO, DERIVADOS DE AMENDOIM, CASTANHA DO PARÁ E AVELÃ.

CONTÉM GLÚTEN

Contém aromatizante

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 142 porções
Porção: 35 g (1 colher de sopa)

	100 g	35 g	%VD*
Valor energético (kcal)	377	132	6
Carboidratos totais (g)	72	25	8
Açúcares totais (g)	40	14	
Açúcares adicionados (g)	40	14	28
Proteínas (g)	4,4	1,6	3
Gorduras totais (g)	7,7	2,7	4
Gorduras saturadas (g)	4,1	1,4	7
Gorduras trans (g)	0,1	0	0
Fibra alimentar (g)	1	0,4	2
Sódio (mg)	526	184	9

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.



CONTATO

PRONAP - Produtos Nac. p/ Panificação Ltda.
Trav. Roseira, 58 - Itapegica - Guarulhos - SP
CEP: 07042-091
Tel: (11) 2421-3650 / (11) 2421-3717
www.pronap.com.br

Mistura preparada para Bolo Seco Neutro

Ficha Técnica

Rev. 02/2024

Características Físico Químicas e sensoriais

Cor	:	Branco amarelado
Consistência	:	Pó
Sabore Odor	:	Característico

Parâmetros Microbiológicas (RDC 724)

Coliformes Termotolerantes	<1,0X 10 ¹ UFC/g
Coliformes Totais	<1,0X 10 ¹ UFC/g
Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas	4,7 x 10 ² UFC/g
Estafilococos Coagulase Positiva	<1,0 x 10 ² UFC/g
Salmonella sp	Ausência em 25 g

PARA MAIS INFORMAÇÕES, ACESSE:

www.pronap.com.br

<http://www.pronap.com.br>



Acesse
via QR
code



CONTATO

PRONAP - Produtos Nac. p/ Panificação Ltda.
Trav. Roseira, 58 - Itapegica - Guarulhos - SP
CEP: 07042-091
Tel: (11) 2421-3650 / (11) 2421-3717
www.pronap.com.br