

Mistura preparada para Fast Bolo Cremoso Cenoura

Ficha Técnica

Rev. 07/2023

DESCRIÇÃO

Mistura para bolo cremoso, proporciona produtos macios, cremosos com ótima umidade. Contém cenoura em pó desidratada em sua formulação, sabor e aroma equilibrados com a cor ideal.

INGREDIENTES

Açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, amido de milho (Contém genes de milho Bacillus thuringiensis, Streptomyces viridochromogenes, Agrobacterium tumefaciens, Zea mays, Sphingobium herbicidovorans, Dicosoma sp., Diabrotica firgífera, Thermococcales spp., Bacillus subtilis.), amido modificado, cenoura desidratada, fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio (INS450i) e bicarbonato de sódio (INS500ii), sal refinado, espessante goma xantana (INS 415) e propionato de cálcio (INS 282).

MODO DE USO

RECEITA:

Mistura para Fast Bolo Cremoso.....5 kg
Ovos inteiros (aprox. 35 unid.).....1,75 kg
Leite Integral.....2,5 Lts

MODO DE PREPARO:

- 1 - Colocar todos os ingredientes na batedeira;
- 2 - Misturar por cerca de 2 minutos na velocidade lenta, até que a massa fique homogênea;
- 3 - Fomear 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: 887
10 kg - fardo 2x5kg- código: 888

CÓDIGO DE BARRAS

5 kg - 7 898302 25417-6
10 kg - 7 898302 25439-8

ALERGÊNICOS

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)	404	141	7
Carboidratos totais (g)	80	28	9
Açúcares totais (g)	51	18	
Açúcares adicionados (g)	50	18	36
Proteínas (g)	4	1,4	3
Gorduras totais (g)	7,4	2,6	4
Gorduras saturadas (g)	4	1,4	7
Gorduras trans (g)	0,1	0	0
Fibra alimentar (g)	1,2	0,4	2
Sódio (mg)	268	94	5

*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 Fast Bolo Cremoso Cenoura

Ficha Técnica

Rev. 08/2023

Características Físico Químicas e sensoriais

Cor	:	alaranjado
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/produto/fast-bolo-cremoso-cenoura/>



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