

# Mistura preparada para Fast Bolo Cremoso Red Velvet

## Ficha Técnica

Rev. 12/2023

### DESCRIÇÃO

Mistura para bolo cremoso, proporciona produtos macios, cremosos com ótima umidade. Com sabor equilibrado e cor vibrante.

### INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, umectante sorbitol (INS420), leite em pó desnatado, amido de mandioca modificado, fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio (INS450i) e bicarbonato de sódio (INS500ii), sal refinado iodado, aromatizante, corante vermelho bordeaux (INS123) e espessante goma xantana (INS415).

### 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 - 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: 949  
10 kg - fardo 2x5kg- código: 950

### CÓDIGO DE BARRAS

5 kg - 7 898302 25459-6  
10 kg - 7 898302 25460-2

### 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 LACTOSE**

**Contém aromatizante. - Colorido artificialmente.**

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 142 porções

Porção: 35 g (1 colher de sopa)

	100 g	35 g	%VD*
Valor energético (kcal)	406	142	7
Carboidratos totais (g)	80	28	9
Açúcares totais (g)	52	18	
Açúcares adicionados (g)	51	18	36
Proteínas (g)	3,8	1,3	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	0,3	1
Sódio (mg)	272	95	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 Red Velvet

## Ficha Técnica

Rev. 12/2023

### Características Físico Químicas e sensoriais

Cor	:	Avermelhado
Consistência	:	Pó
Sabore Odor	:	Característico

### Parâmetros Microbiológicas (RDC 724)

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

PARA MAIS INFORMAÇÕES, ACESSE:

[www.pronap.com.br](http://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](http://www.pronap.com.br)