

Mistura preparada para Fast Bolo Mousse Chocolate

Ficha Técnica

Rev. 09/2023

DESCRIÇÃO

Mistura para preparo de para bolo mousse, proporciona produtos com excelente qualidade com muita cremosidade e alto rendimento. Sabor intenso com cor ideal.

INGREDIENTES

Açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, cacau em pó, 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*.), fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio (INS450i) e bicarbonato de sódio (INS500ii), aromatizante, espessante goma xantana (INS 415), sal refinado e propionato de cálcio (INS 282).

MODO DE USO

RECEITA:

Mistura para Fast Bolo Mousse.....5 kg
Ovos inteiros (aprox. 35 unid.).....1,75 kg
Leite Integral..... 3,25 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 40 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: 945
10 kg - fardo 2x5kg- código: 944

CÓDIGO DE BARRAS

5 kg - 7 898302 25454-1
10 kg - 7 898302 25455-8

ALERGÊNICOS

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.

CONTEM GLÚTEN

Contém aromatizante.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

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

	100 g	35 g	%VD*
Valor energético (kcal)	413	144	7
Carboidratos totais (g)	74	26	9
Açúcares totais (g)	51	18	
Açúcares adicionados (g)	50	18	36
Proteínas (g)	5,1	1,8	4
Gorduras totais (g)	9,5	3,3	5
Gorduras saturadas (g)	5,2	1,8	9
Gorduras trans (g)	0,1	0	0
Fibra alimentar (g)	2,8	1	4
Sódio (mg)	267	93	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 Mousse Chocolate

Ficha Técnica

Rev. 09/2023

Características Físico Químicas e sensoriais

Cor	:	marrom claro
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-mousse-chocolate/>



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