

# Mistura preparada para Fast Bolo Mousse Leite Condensado

## Ficha Técnica

Rev. 09/2023

### DESCRIÇÃO

Mistura para preparo de bolo mousse, proporciona produtos com excelente qualidade com muita cremosidade e alto rendimento. Delicioso sabor de leite condensado.

### 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, fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio (INS450i) e bicarbonato de sódio (INS500ii), aromatizante, espessante goma xantana (INS 415), sal refinado, propionato de cálcio (INS 282), corantes naturais de urucum e cúrcuma.

### 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: 946  
10 kg - fardo 2x5kg- código: 947

### CÓDIGO DE BARRAS

5 kg -7 898302 25456-5  
10 kg -7 898302 25457-2

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

# Mistura preparada para Fast Bolo Mousse Leite Condensado

## Ficha Técnica

Rev. 09/2023

### Características Físico Químicas e sensoriais

Cor	:	branco amarelado
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, ACESE:

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

<http://www.pronap.com.br/produto/fast-bolo-mousse-leite-condensado/>



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)