

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

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 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, ACESE:

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