

Mistura estabilizante para bolo PROBOLO

Ficha Técnica

Rev. 06/2024

DESCRIÇÃO

Emulsificante em pasta indicado para a fabricação de bolos, pão de ló e rocambole leves e aerados, com ótimo volume, excelente estrutura e batimento 'all in.'

INGREDIENTES

Água potável, estabilizantes ésteres de ácidos graxos com poliglicerol (INS475) e polisorbato 80 (INS433), açúcar, conservante ácido sórbico (INS200) e corante inorgânico dióxido de titânio (INS171).

ALERGÊNICOS

PODE CONTER TRIGO E DERIVADOS, SOJA E DERIVADOS, LEITE E DERIVADOS, CENTEIO E DERIVADOS, CEVADA E DERIVADOS, AVEIA E DERIVADOS, OVOS E DERIVADOS, AMENDOIM E AVELÃ, E CASTANHA DO PARÁ.

CONTÉM GLÚTEN

Colorido artificialmente

MODO DE USO

DOSAGEM:

- Bolo inglês, bolo Califórnia:** 6% sobre o peso da farinha; Batimento: Bater por 6 minutos na velocidade rápida.
- Rocambole e Pão de ló:** 10% sobre o peso da farinha; Batimento: Bater por 9 minutos na velocidade rápida.

VALIDADE

6 meses a contar da data de fabricação

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Conservar em local limpo, fresco, seco e arejado.
Após aberto consumir em até 30 dias

LEGISLAÇÃO

PRODUTO DISPENSADO DA OBRIGATORIEDADE DE REGISTRO CONFORME RDC 240 DE 26/07/2018 DA ANVISA.

CLASSIFICAÇÃO FISCAL

21.06.9090

CÓDIGO E EMBALAGEM

CAIXA COM:

Caixa 14kg (4x3,5kg) - Cód. 27
Balde 3,5kg - Cód. 57
Balde 12kg - Cód. 657

CÓDIGO DE BARRAS

Caixa 14 kg - 7 898302 25127-4
Balde 3,5 kg - 7 898302 25045-1
Balde 12kg - 7 898302 25044-4

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: Cerca de 100 porções
Porção: 35 g (1 colher de sopa)

	100 g	35 g	%VD*
Valor energético (kcal)	358	125	6
Carboidratos totais (g)	37	13	4
Açúcares totais (g)	37	13	
Açúcares adicionados (g)	37	13	26
Proteínas (g)	0	0	0
Gorduras totais (g)	23	8,2	13
Gorduras saturadas (g)	22	7,8	39
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	0	0	0
Sódio (mg)	2,3	0,8	0

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.



Características Físico-Químicas e sensoriais

Cor : Branco amarelado
Consistência : Pasta
Sabor e Odor : Característico

Parâmetros Microbiológicos

Enterobacteriaceae <1,0 x 10¹ U.F.C/g est.
Bolores e Leveduras <1,0 x 10² U.F.C/g est.
Salmonella sp Ausência em 25 g

Parâmetros Físico-Químico

Arsênio (g/100g) <0,00002
Cádmio (g/100g) <0,00004
Chumbo (g/100g) <0,0001
Cromo (g/100g) <0,0003
Mercúrio (g/100g) <0,00001

PARA MAIS INFORMAÇÕES, ACESSE:

www.pronap.com.br

<https://www.pronap.com.br/produto/probolo/>



Accesse
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