

Mistura preparada para Fast Bolo Mousse Chocolate

Ficha Técnica

Rev. 09/2023

DESCRIÇÃO

Mistura preparada para bolo mousse, proporciona produtos com excelente qualidade com muita cremosidade e alto rendimento.

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

19.01.2000

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, ACESSA:

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