

# Mistura preparada para Bomba, Carolina e Samanta

## Ficha Técnica

Rev. 06/2023

### DESCRIÇÃO

Mistura para o preparo a frio de deliciosas Bombas, Carolinas e Samantas, fácil preparo, ótimo rendimento.

### INGREDIENTES

Farinha de trigo, farinha de arroz, fécula de mandioca modificada, amido de milho ((Contém genes de milho *Bacillus thuringiensis* e/ou *Streptomyces viridochromogenes* e/ou *Agrobacterium tumefaciens* e/ou *Zea mays* e/ou *Sphingobium herbicidovorans* e/ou *Dicossoma spp.* e/ou *Diabrotica virgifera* e/ou *Thermococcales spp.* e/ou *Bacillus subtilis*), sal refinado iodado, estabilizante estearoil 2-lactil lactato de sódio (INS481), fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio (INS450i) e bicarbonato de sódio (INS500ii), Monoglicerídeo Destilado de Ácidos Graxos Saturados (INS 471), corantes naturais açafraão e urucum (INS 160b(i)).

### ALERGÊNICOS

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

### MODO DE USO

#### BOMBA E CAROLINA

##### Receita:

Mix Bomba .....1kg  
Óleo de soja .....660ml  
Água .....550ml  
Ovo .....1kg (20 unid.)

##### Modo de preparo:

- 1 - Colocar a mistura, o óleo de soja e a água na batedeira, em velocidade baixa (batedor leque);
- 2 - Sem mudar a velocidade misture bem, adicionar os ovos (um a um);
- 3 - Bater por 5 minutos em velocidade alta, até que a massa fique lisa e homogênea;
- 4 - Manguear diretamente na bandeja;
- 5 - Fornear por aproximadamente 25 minutos no forno de lastro na temperatura de 190°C;
- 6 - Recheiar a gosto.

#### SAMANTA

##### Receita:

Mix Bomba .....1kg  
Óleo de soja .....660ml  
Água .....550ml  
Ovo .....800g (16 unid.)

##### Modo de preparo:

- 1 - Colocar a mistura, o óleo de soja e a água na batedeira, em velocidade baixa (batedor leque);
- 2 - Sem mudar a velocidade misture bem, adicionar os ovos (um a um);
- 3 - Bater por 5 minutos em velocidade alta, até que a massa fique lisa e homogênea;
- 4 - Manguear diretamente na bandeja, cobrir com açúcar granulado ou açúcar cristal;
- 5 - Fornear por aproximadamente 25 minutos no forno de lastro na temperatura de 190°C.

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: Cerca de 83 porções  
Porção: 12 g (1 colher de sopa)

	100 g	12 g	%VD*
Valor energético (kcal)	354	42	2
Carboidratos totais (g)	80	9,6	3
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	5,1	0,6	1
Gorduras totais (g)	0,9	0,1	0
Gorduras saturadas (g)	0,1	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	1,3	0,2	1
Sódio (mg)	257	31	2

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

### VALIDADE

5 meses a contar da data de fabricação

### CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Conservar em local fresco, limpo e seco

### CLASSIFICAÇÃO FISCAL

19.01.2090

### CÓDIGO E EMBALAGEM

1 kg - pct - código: 852  
5 kg - fardo 5x1 - código: 853

### CÓDIGO DE BARRAS

1 kg - 7 898302 25411-4  
5 kg - 7 898302 25412-1



Contém milho transgênico



### 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 Bomba

## Ficha Técnica

Rev. 06/2023

### LEGISLAÇÃO

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

### Características Físico Químicas e sensoriais

Cor	:	Amarelado gorduroso
Consistência	:	Pó
Sabore e Odor	:	Característico

### Parâmetros Microbiológicas (RDC 724)

Coliformes Termotolerantes	<1,0X 10 <sup>1</sup> UFC/g
Coliformes Totais	2,0X 10 <sup>1</sup> UFC/g
Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas	5,6x 10 <sup>4</sup> UFC/g
Estafilococos Coagulase Positiva	<1,0x 10 <sup>2</sup> UFC/g
Salmonella sp	Ausência em 25 g

PARA MAIS INFORMAÇÕES, ACESSE:

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

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



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)