

Mistura preparada para Bolo Seco de Banana

Ficha Técnica

Rev. 05/2024

DESCRIÇÃO

Mistura para bolos, ótimo volume, maciez e sabor intenso com excelente custo benefício.

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, 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*.), gordura vegetal, fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio (INS450i) e bicarbonato de sódio (INS550ii), sal refinado, aromatizante e propionato de cálcio (INS282)

MODO DE USO

RECEITA:

Mistura para Bolo 5 kg
Ovos inteiros (aprox. 30 unid.).....1,5 kg
Leite Integral 2 Lts

MODO DE PREPARO:

- 1 - Colocar todos os ingredientes na batedeira;
- 2 - Bater com o globo em velocidade alta por cerca de 3 minutos;
- 3 - Fornear por cerca de 30 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: 2131
10 kg - fardo 2x5kg- código: 2132

CÓDIGO DE BARRAS

5 kg - 7 898302 25628-6
10 kg - 7 898302 25629-3

ALÉRGICOS:

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.

CONTÉM GLÚTEN

Contém aromatizante

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 142 porções
Porção: 35 g (1 colher de sopa)

	100 g	35 g	%VD*
Valor energético (kcal)	377	132	6
Carboidratos totais (g)	72	25	8
Açúcares totais (g)	40	14	
Açúcares adicionados (g)	40	14	28
Proteínas (g)	4,4	1,6	3
Gorduras totais (g)	7,7	2,7	4
Gorduras saturadas (g)	4,1	1,4	7
Gorduras trans (g)	0,1	0	0
Fibra alimentar (g)	1	0,4	2
Sódio (mg)	526	184	9

*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 Bolo Seco Neutro

Ficha Técnica

Rev. 02/2024

Características Físico Químicas e sensoriais

Cor	:	Branco amarelado
Consistência	:	Pó
Sabore e Odor	:	Característico

Parâmetros Microbiológicas (RDC 724)

Coliformes Termotolerantes	$<1,0 \times 10^1$ UFC/g
Coliformes Totais	$<1,0 \times 10^1$ UFC/g
Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas	$4,7 \times 10^2$ UFC/g
Estafilococos Coagulase Positiva	$<1,0 \times 10^2$ UFC/g
Salmonella sp	Ausência em 25 g

PARA MAIS INFORMAÇÕES, ACESSE:

www.pronap.com.br

<http://www.pronap.com.br>



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