

# Mistura preparada para Bolo Seco de Chocolate

## Ficha Técnica

Rev. 02/2024

### 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, gordura vegetal, cacau em pó, fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio (INS450i) e bicarbonato de sódio (INS500ii), sal refinado e vanilina.

### 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: 1938  
10 kg - fardo 2x5kg- código: 1967

### CÓDIGO DE BARRAS

5 kg - 7 898302 25562-3  
10 kg - 7 898302 25563-0

### ALÉRGICOS:

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

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

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

	100 g	35 g	%VD*
Valor energético (kcal)	403	141	7
Carboidratos totais (g)	72	25	8
Açúcares totais (g)	41	14	
Açúcares adicionados (g)	40	14	28
Proteínas (g)	8,2	2,9	6
Gorduras totais (g)	8,6	3	5
Gorduras saturadas (g)	4,2	1,5	8
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	1,2	0,4	2
Sódio (mg)	495	173	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 de Chocolate

## Ficha Técnica

Rev. 02/2024

### Características Físico Químicas e sensoriais

Cor	:	Marrom
Consistência	:	Pó
Sabore Odor	:	Característico

### Parâmetros Microbiológicas (RDC 724)

Coliformes Termotolerantes	<1,0X 10 <sup>1</sup> UFC/g
Coliformes Totais	<1,0X 10 <sup>1</sup> UFC/g
Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas	4,7 x 10 <sup>2</sup> UFC/g
Estafilococos Coagulase Positiva	<1,0 x 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)

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