

# Mistura preparada para Bolo Seco de Coco

## 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, 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 (INS500ii), sal refinado, aromatizante artificial e propionato de cálcio (INS 282).

### 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: 1838  
10 kg - fardo 2x5kg- código: 1963

### CÓDIGO DE BARRAS

5 kg - 7 898302 25573-9  
10 kg - 7 898302 25574-6

### 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)	375	131	7
Carboidratos totais (g)	71	25	8
Açúcares totais (g)	40	14	
Açúcares adicionados (g)	40	14	28
Proteínas (g)	4,4	1,5	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)	1,1	0,4	2
Sódio (mg)	527	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 de Coco

## Ficha Técnica

Rev. 02/2024

### Características Físico Químicas e sensoriais

Cor	:	Branco
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)