

# Mistura preparada para Fast Bolo Cremoso Caçarola

## Ficha Técnica

Rev. 07/2023

### DESCRIÇÃO

Mistura para bolo cremoso, proporciona produtos macios, cremosos com ótima umidade. Com sabor e aroma intensos de queijo.

### INGREDIENTES

Açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, amido de milho (Contém genes de milho Bacillus thuringiensis, Streptomyces viridochromogenes, Agrobacterium tumefaciens, Zea mays, Sphingobium herbicidovorans, Dicosoma sp., Diabrotica firgífera, Thermococcales spp., Bacillus subtilis.), amido modificado, fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio (INS450i) e bicarbonato de sódio (INS500ii), aromatizante, sal refinado, espessante goma xantana (INS 415) e propionato de cálcio (INS 282).

### MODO DE USO

#### RECEITA:

Mistura para Fast Bolo Cremoso.....5 kg  
Ovos inteiros (aprox. 35 unid.).....1,75 kg  
Leite Integral.....2,5 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 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: 895  
10 kg - fardo 2x5kg- código: 896

### CÓDIGO DE BARRAS

5 kg - 7 898302 25421-3  
10 kg - 7 898302 25437-4

### ALERGÊNICOS

**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: Cerca de 142 porções  
Porção: 35 g (1 colher de sopa)

	100 g	35 g	%VD*
Valor energético (kcal)	407	142	7
Carboidratos totais (g)	81	28	9
Açúcares totais (g)	52	18	
Açúcares adicionados (g)	51	18	36
Proteínas (g)	3,9	1,4	3
Gorduras totais (g)	7,4	2,6	4
Gorduras saturadas (g)	4	1,4	7
Gorduras trans (g)	0,1	0	0
Fibra alimentar (g)	1	0,3	1
Sódio (mg)	273	96	5

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.



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 Fast Bolo Cremoso Caçarola

## Ficha Técnica

Rev. 08/2023

### Características Físico Químicas e sensoriais

Cor	:	Amarelado
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/produto/fast-bolo-cremoso-cacarola/>



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)