

# Mistura preparada para Bolo Seco de Leite Condensado

## Ficha Técnica

Rev. 03/2024

### 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 (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: 1847  
10 kg - fardo 2x5kg- código: 108

### CÓDIGO DE BARRAS

5 kg - 7 898302 25604-0  
10 kg - 7 898302 25605-7

### 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.**

### CONTEM 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](http://www.pronap.com.br)

# Mistura preparada para Bolo Seco de Leite Condensado

## Ficha Técnica

Rev. 03/2024

### 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)

<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)