



FICHA TÉCNICA

BOLO BROA DE FUBÁ

CÓDIGO DE BARRA

789859908 179 0

DESCRIÇÃO

Mistura para preparo de Bolo Broa De Fubá

INGREDIENTES

Açúcar cristal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, creme de milho, gordura hidrogenada emulsificada, fermento químico INS 500ii, INS 450i e INS 341i, erva doce, aroma idêntico ao natural de milho verde, emulsificante INS 471, INS 470, INS 491, INS 435. CONTÉM GLÚTEN.

ALERGÊNICOS

CONTÉM DERIVADOS DE LEITE DE VACA, TRIGO E SOJA E PODE CONTER AMENDOIM, OVOS, CASTANHA DE CAJU, CENTEIO, AVEIA, CEVADA.

PROPORÇÃO DE USO

- Mistura para bolo5kg
- Ovos1,5 kg
- Leite2,0 L

MODO DE PREPARO

1. Adicione 2 L de leite e 5 kg de mistura para o preparo de bolo à batedeira;
2. Ligue a batedeira em velocidade lenta e deixe bater por 3 minutos;
3. Aumente a velocidade da batedeira para a máxima e adicione 1,5 kg de ovos.
4. Bata por mais 5 minutos para obter uma massa lisa;
5. Despeje a massa em formas ou assadeiras untadas com desmoldante ou forradas com papel manteiga;
6. Forneie entre 180°C a 200°C por aproximadamente 40 a 45 minutos;
7. Deixe resfriar por 15 minutos antes de desenformar.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

Determinação	Resultado
Aspecto	Pó
Coloração	Creme
Odor	Característico
Umidade	Máximo 14%

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

De acordo com MINISTÉRIO DA SAÚDE – A.N.V.S. – INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019. Item 19-f

Determinação	Resultado
<i>Escherichia coli</i>	Máx. 100 NMP/g
<i>Bacillus cereus</i>	Máx. 1000 UFC/g
<i>Salmonella sp.</i>	Ausente em 25g

LEGISLAÇÃO

Produto dispensado de registro na ANVS, de acordo com a Resolução RDC Nº 240, de 26 de Julho de 2018.

IMAGEM REPRESENTATIVA



RENDIMENTO

Baseado na receita: Aprox. 9,250kg de massa crua

EMBALAGEM

Fardo com 5 pacotes de 5kg

ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

Manter em local seco, arejado e limpo, distante de produtos químicos, materiais de limpeza, odores fortes, luz solar e umidade.

Empilhamento máximo: 5 pacotes

PRAZO DE VALIDADE

Prazo de 6 meses, a partir da data de fabricação, sob as condições de armazenagem recomendada.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 35 g (2 colheres de sopa cheia)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor Energético	150 kcal = 627 kJ	7%
Carboidratos	27 g	9%
Proteínas	1,3 g	2%
Gorduras Totais	4,1 g	4%
Gorduras Saturadas	1,0 g	3%
Gorduras Trans	0,0 g	**
Fibra Alimentar	0,0 g	0%
Sódio	152 mg	5%

(*) % Valores diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ.
(**) VD não estabelecido. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. Porção suficiente para o preparo de 1 porção (1 fatia) de 60g do produto pronto.