



FICHA TÉCNICA

BOLO NEUTRO

CÓDIGO DE BARRA

789859908 176 9

DESCRIÇÃO

Mistura para preparo de Bolo Neutro

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, gordura hidrogenada emulsificada, amido de milho, fermento químico INS 500ii, INS 450i e INS 341i, aroma idêntico ao natural de baunilha, agente clareador INS 928, 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 bolo5000g
- Ovos1500g
- Leite2000g

MODO DE PREPARO

- Adicione 2 L de leite e 5 kg de mistura para o preparo de bolo à batedeira;
- Ligue a batedeira em velocidade lenta e deixe bater por 3 minutos;
- Aumente a velocidade da batedeira para a máxima e adicione 1,5 kg de ovos.
- Bata por mais 5 minutos para obter uma massa lisa;
- Despeje a massa em formas ou assadeiras untadas com desmoldante ou forradas com papel manteiga;
- Forneie entre 180°C a 200°C por aproximadamente 40 a 45 minutos;
- 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	139 kcal = 581 kJ	7%
Carboidratos	28 g	9%
Proteínas	1,6 g	2%
Gorduras Totais	2,3 g	4%
Gorduras Saturadas	0,6 g	3%
Gorduras Trans	0,0 g	**
Fibra Alimentar	0,0 g	0%
Sódio	117 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.