

01. **DENOMINAÇÃO DE VENDA:** Mistura para preparo de bolo cremoso sabor chocolate.
02. **CÓDIGO DO PRODUTO:** EAN 7898966459085
03. **Nº DE REGISTRO:** Produto isento de registro, de acordo com a ANVISA - RDC Nº 240, de 26 de julho de 2018.

04. **MARCA:** Bravíssimo

05. **FABRICANTE:**

Santherpan Alimentos Ltda.

CNPJ: 31.738.975/0001-45

Rua Boninas, 128 – Campina Verde – Contagem-MG – CEP: 32150-290

Telefone: (31) 3394 7652

paulo@santherpan.com.br

06. **DESCRIÇÃO DO PRODUTO:**

Formulado à base de açúcar, amido de milho, creme de milho, farinha de trigo, gordura vegetal, cacau alcalino em pó, fermento químico, amido modificado, sal, aromatizante, emulsificante e espessante, que preparado com ovos e leite e após assado adquire aspecto e características de bolo cremoso sabor chocolate.

07. **INGREDIENTES:**

Açúcar, amido de milho (*Bacillus thuringiensis e/ou Streptomyces viridochromogenes e/ou Agrobacterium tumefaciens e/ou Zea mays*), creme de milho, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, creme de milho, gordura vegetal hidrogenada, cacau alcalino em pó, fermento químico (bicarbonato de sódio e fosfato de alumínio e sódio), amido modificado, sal, aroma idêntico ao natural de baunilha, emulsificante (estearoil-2-lactilactato de sódio) e espessante (goma xantana).

CONTÉM GLÚTEN.

ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO E DERIVADOS DE SOJA E PODE CONTER CENTEIO, CEVADA E AVEIA.



PRODUZIDO A PARTIR DE MILHO TRANSGÊNICO

08. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

Conforme INSTRUÇÃO NORMATIVA - IN Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022, item 19-f.

Parâmetro	Limites de Tolerância
<i>Salmonella</i> /25g	Ausente/25g
<i>Bacillus cereus</i> presuntivo/g	Máximo 10 <sup>3</sup> /g
<i>Escherichia coli</i> /g	Máximo 10 <sup>2</sup> /g

Elaborado por	Aprovado por
Nome: Leonardo Henrique Azevedo Tavares Função: Responsável Técnico Visto:	Nome: Paulo Roberto Dutra Espíndola Função: Sócio-Diretor Visto:

**09. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:**

Atributo	Especificação
Aparência/Cor	Mistura homogênea, de cor escura característica.
Odor	Característico do produto.
Sabor	Sabor Característico do produto.

**10. TABELA NUTRICIONAL:**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 125 porções			
Porção: 40 g (4 colheres de sopa)			
	100 g*	40 g**	% VD***
Valor energético (kcal)	449	159	8
Carboidratos totais (g)	84	33	11
Açúcares totais (g)	59	24	
Açúcares adicionados (g)	59	24	48
Proteínas (g)	6	0,8	2
Gorduras totais (g)	9,9	2,7	4
Gorduras saturadas (g)	3,1	0,8	4
Gorduras trans (g)	1,7	0,7	35
Fibra alimentar (g)	2,2	0,9	4
Sódio (mg)	434	165	8
*No alimento pronto para consumo			
**Conforme produto exposto à venda. Quantidade suficiente para o preparo de 60g de bolo pronto (1 fatia)			
***Percentual de valores diários fornecidos pela porção			

**10.1. DECLARAÇÃO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL:****11. SUGESTÕES DE PREPARO:****11.1. PARA O PREPARO DE 5 KG DE MISTURA PARA BOLO CREMOSO SABOR CHOCOLATE SÃO NECESSÁRIOS:**

- 1,75 kg de ovos (aproximadamente 35 unidades)
- 2,5 a 3 litros de leite a temperatura ambiente

Elaborado por	Aprovado por
Nome: Leonardo Henrique Azevedo Tavares Função: Responsável Técnico Visto:	Nome: Paulo Roberto Dutra Espíndola Função: Sócio-Diretor Visto:

**11.2. MODO DE PREPARO:**

1. Utilizando uma batedeira, misture o conteúdo do pacote de mistura para bolo cremoso sabor chocolate com leite e ovos em velocidade lenta, durante 2 minutos.
2. Despeje a massa em forma previamente untadas e polvilhadas com farinha ou forradas com papel tipo manteiga.
3. Asse em forno pré-aquecido a 180-200°C por 35-45 minutos ou até que o bolo esteja assado.
4. Deixe esfriar por, no mínimo, 15 minutos e desenforme.

**12. RENDIMENTO:****RENDIMENTO:** Referente a 5 Kg de mistura nos formatos:**BOLO INGLÊS:** 28 unidades de +/- 320g.**BOLO REDONDO:** 13 unidades de +/- 700g.**BOLO TABULEIRO:** 07 unidades de +/- 1300g.**13. EMBALAGEM:** Pacote de polietileno, contendo 5,01 kg.**14. ARMAZENAMENTO:** Manter o produto em local seco, fresco, arejado e livre de odores estranhos, insetos e roedores.**15. VALIDADE:** 6 (seis) meses a partir da data de fabricação desde que armazenado corretamente.**16. REGISTRO DE ALTERAÇÕES:**

Revisão	Data	Descrição da Alteração	Responsável
00	01/05/2020	Elaboração do documento	Leonardo Henrique Azevedo Tavares
01	01/06/2021	Ordenação da numeração e alteração da sugestão para preparo	Leonardo Henrique Azevedo Tavares
02	01/04/2022	Inclusão dos parâmetros para análises microbiológicas	Leonardo Henrique Azevedo Tavares
03	01/09/2022	Adequação da tabela nutricional aos requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados e alteração da legislação vigente para os padrões microbiológicos dos alimentos.	Leonardo Henrique Azevedo Tavares

Produto fabricado de acordo com as BPF (Boas Práticas de Fabricação).

<b>Elaborado por</b>	<b>Aprovado por</b>
Nome: Leonardo Henrique Azevedo Tavares Função: Responsável Técnico Visto:	Nome: Paulo Roberto Dutra Espíndola Função: Sócio-Diretor Visto: