

01. **DENOMINAÇÃO DE VENDA:** Mistura para preparo de bolo cremoso sabor neutro.
02. **CÓDIGO DO PRODUTO:** EAN 7898966459177
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, farinha de trigo, creme de milho, gordura vegetal, fécula de mandioca, amido modificado, fermento químico, emulsificante, sal e espessante, que preparado com ovos e leite e após assado adquire aspecto e características de bolo cremoso sabor neutro.

07. **INGREDIENTES:**

Açúcar, amido de milho (*Bacillus thuringiensis* e/ou *Streptomyces viridochromogenes* e/ou *Agrobacterium tumefaciens* e/ou *Zea mays*), farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, creme de milho, gordura vegetal hidrogenada, fécula de mandioca, amido modificado, fermento químico (bicarbonato de sódio e fosfato de alumínio e sódio), emulsificante (estearoil-2-lactil-lactato de sódio), sal 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 ³ /g |
| <i>Escherichia coli</i> /g | Máximo 10 ² /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 creme. |
| 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) | 456 | 161 | 8 |
| Carboidratos totais (g) | 87 | 34 | 11 |
| Açúcares totais (g) | 57 | 23 | |
| Açúcares adicionados (g) | 57 | 23 | 46 |
| Proteínas (g) | 5,3 | 0,5 | 1 |
| Gorduras totais (g) | 9,6 | 2,6 | 4 |
| Gorduras saturadas (g) | 3 | 0,8 | 4 |
| Gorduras trans (g) | 1,7 | 0,7 | 35 |
| Fibra alimentar (g) | 1 | 0,4 | 2 |
| Sódio (mg) | 411 | 156 | 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. INGREDIENTES PARA O PREPARO E MODO DE PREPARO:****11.1. INGREDIENTES PARA O PREPARO:**

A cada 5 kg de mistura você precisará de:

- 1,75 kg de ovos (aproximadamente 35 unidades);
- 2,5 a 3 litros de leite (em 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:

- Utilizando uma batedeira, misture o conteúdo do pacote de mistura para bolo cremoso sabor neutro com leite e ovos em velocidade lenta, durante 2 minutos.
- Despeje a massa em formas previamente untadas e enfarinhadas ou forradas com papel tipo manteiga.
- Asse em forno pré-aquecido a 180 a 200°C por 35 a 45 minutos ou até que o bolo esteja assado.
- 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).

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