

- 01. DENOMINAÇÃO DE VENDA:** Mistura para preparo de bolo cremoso sabor broa caipira.
- 02. CÓDIGO DO PRODUTO:** EAN 789866459306
- 03. N° DE REGISTRO:** Produto isento de registro, de acordo com a ANVISA - RDC N° 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, creme de milho, farinha de trigo, flocos de milho, gordura vegetal, fubá, fécula de mandioca, fermento químico, amido modificado, emulsificante, sal, aromatizante, amido de milho e espessante, que preparado com ovos e leite e após assado adquire aspecto e características de bolo cremoso sabor broa caipira.

**07. INGREDIENTES:**

Açúcar, creme 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, flocos de milho, gordura vegetal hidrogenada, fubá, fécula de mandioca, fermento químico (bicarbonato de sódio, fosfato de alumínio e sódio, pirofosfato de sódio e fosfato monocálcico), amido modificado, emulsificante (estearoil-2-lactil-lactato de sódio), sal, aroma idêntico ao natural de milho, amido de milho 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 N° 161, DE 1° 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<br>Função: Responsável Técnico<br>Visto: | Nome: Paulo Roberto Dutra Espíndola<br>Função: Sócio-Diretor<br>Visto: |

**09. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:**

| Atributo      | Especificação                             |
|---------------|---|
| Aparência/Cor | Mistura homogênea, de cor 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)  | 533    | 147    | 7       |
| Carboidratos totais (g)  | 78     | 31     | 10      |
| Açúcares totais (g)  | 49     | 19     |         |
| Açúcares adicionados (g)   | 49     | 19     | 38      |
| Proteínas (g)  | 5,7    | 0,7    | 1       |
| Gorduras totais (g)  | 22     | 2,3    | 4       |
| Gorduras saturadas (g)   | 4,5    | 0,6    | 3       |
| Gorduras trans (g)   | 1,6    | 0,6    | 30      |
| Fibra alimentar (g)  | 1      | 0,4    | 2       |
| Sódio (mg)   | 411    | 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. INGREDIENTES PARA O PREPARO E MODO DE PREPARO:****11.1. INGREDIENTES PARA O PREPARO:**

A cada 1 kg de mistura você precisará de:

- 450 g de ovos (aproximadamente 09 unidades);
- 225 mL de água (em temperatura ambiente);
- 225 mL de óleo de milho.

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

**11.2. MODO DE PREPARO:**

- a. Utilizando uma batedeira, misture o conteúdo do pacote de mistura para bolo cremoso sabor broa caipira com os ovos, a água e o óleo em velocidade lenta, durante 3 minutos.
- b. Despeje a massa em formas previamente untadas e enfarinhadas ou forradas com papel tipo manteiga.
- c. Asse em forno pré-aquecido a 180 a 200°C por 35 a 45 minutos ou até que o bolo esteja assado.
- d. 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<br>Função: Responsável Técnico<br>Visto: | Nome: Paulo Roberto Dutra Espíndola<br>Função: Sócio-Diretor<br>Visto: |