

01. **DENOMINAÇÃO DE VENDA:** Mistura para preparo de bolo cremoso sabor pão de mel.
02. **CÓDIGO DO PRODUTO:** EAN 789866459290
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, gordura vegetal, creme de milho, cacau alcalino em pó, amido modificado, fermento químico, sal, emulsificante, cravo em pó, canela em pó e espessante, que preparado com ovos e leite e após assado adquire aspecto e características de bolo cremoso sabor pão de mel.

07. **INGREDIENTES:**

Açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho (*Bacillus thuringiensis* e/ou *Streptomyces viridochromogenes* e/ou *Agrobacterium tumefaciens* e/ou *Zea mays*), gordura vegetal hidrogenada, creme de milho, cacau alcalino em pó, amido modificado, fermento químico (bicarbonato de sódio e fosfato de alumínio e sódio), sal, emulsificante (estearoil-2-lactil-lactato de sódio), cravo em pó, canela em pó 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 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)	443	158	8
Carboidratos totais (g)	81	32	11
Açúcares totais (g)	53	21	
Açúcares adicionados (g)	53	21	42
Proteínas (g)	7,2	1,2	2
Gorduras totais (g)	10	2,9	4
Gorduras saturadas (g)	3,1	0,8	4
Gorduras trans (g)	1,8	0,7	35
Fibra alimentar (g)	2,3	0,9	4
Sódio (mg)	463	177	9

*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 pão de mel 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: