

- 01. DENOMINAÇÃO DE VENDA:** Mistura para preparo de bolo cremoso sabor mousse de maracujá.
- 02. CÓDIGO DO PRODUTO:** EAN 789866459382
- 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 farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, fécula de mandioca, amido modificado, fermento químico, emulsificante, espessante, sal e aromatizante, que preparado com ovos e leite e após assado adquire aspecto e características de bolo cremoso sabor mousse de maracujá.

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, gordura vegetalhidrogenada, semente de maracujá, fécula de mandioca, amido modificado, fermento químico (pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio e fosfato monocalcico), emulsificante (estearoil-2-lactil-lactato de sódio), espessante, aroma idêntico ao natural de maracujá e sal.

CONTÉM GLÚTEN.

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

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 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 amarelada.
Odor	Característico de maracujá.
Sabor	Sabor Característico de maracujá.

10. TABELA NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 125 porções			
Porção: 40 g (4 colheres de sopa)			
	100 g*	40 g**	% VD***
Valor energético (kcal)	448	158	8
Carboidratos totais (g)	83	33	11
Açúcares totais (g)	67	27	
Açúcares adicionados (g)	67	27	54
Proteínas (g)	6,4	0,9	2
Gorduras totais (g)	9,9	2,7	4
Gorduras saturadas (g)	3,2	0,9	5
Gorduras trans (g)	1,7	0,7	35
Fibra alimentar (g)	2,3	0,9	4
Sódio (mg)	459	175	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

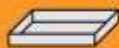
10.1. DECLARAÇÃO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL:**11. SUGESTÕES DE PREPARO:****11.1. PARA O PREPARO DE 5 KG DE MISTURA PARA BOLO CREMOSO SABOR MOUSSE DE MARACUJÁ SÃO NECESSÁRIOS:**

- 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 mousse de maracujá 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).

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