

- 01. DENOMINAÇÃO DE VENDA:** Mistura para preparo de bolo cremoso sabor banoffeee.
- 02. CÓDIGO DO PRODUTO:** EAN 7898966459443
- 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, amido de milho, farinha de trigo, creme de milho, gordura vegetal, fécula de mandioca, canela em pó, fermento químico, amido modificado, emulsificante, sal, espessante, aroma idêntico ao natural de banoffeee, cacau alcalino em pó e aroma idêntico ao natural de banana que preparado com ovos e leite e após assado adquire aspecto e características de bolo cremoso sabor banoffeee.

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, canela em pó, fermento químico (bicarbonato de sódio e fosfato de alumínio e sódio), amido modificado, emulsificante (estearoil-2-lactil-lactato de sódio), sal, espessante (goma xantana), aroma idêntico ao natural de banoffeee, cacau alcalino em pó e aroma idêntico ao natural de banana.

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 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 marrom clara.
Odor	Característico de banana com canela.
Sabor	Sabor Característico de banana com canela.

10. TABELA NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 125			
Porção: 40 g (4 colheres de sopa)			
	100 g*	40 g**	% VD***
Valor energético (kcal)	460	161	8
Carboidratos totais (g)	87	34	11
Açúcares totais (g)	56	23	
Açúcares adicionados (g)	56	23	46
Proteínas (g)	5,4	0,5	1
Gorduras totais (g)	10	2,6	4
Gorduras saturadas (g)	3	0,8	4
Gorduras trans (g)	1,7	0,7	35
Fibra alimentar (g)	1,8	0,7	3
Sódio (mg)	407	155	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 5,01 KG DE MISTURA PARA BOLO CREMOSO SABOR BANOFFEE 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 banoffee 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: