



FICHA TÉCNICA



PRODUTO: BOMBA E CAROLINA FT 007

DESCRIÇÃO

Mistura para preparo de Bomba e carolina

INGREDIENTES

Amido de milho, farinha de arroz, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, ovo em pó, fermento químico (bicarbonato de sódio, pirofosfato de ácido de sódio e fosfato monocalcico) e sal. CONTÉM GLÚTEN

PROPORÇÃO DE USO

Mistura para Bomba e carolina 500g
Ovos 400g
Água 375ml
Óleo 375ml

MODO DE PREPARO

1. Misturar a bomba e o óleo na batedeira em velocidade média, adicionar a água e os ovos sem mudar a velocidade.
2. Bater por 5 minutos em velocidade alta até alisar a massa. Com auxílio da manga, pingar as massas nas assadeiras previamente untadas.
3. Fornear a 150°C (forno turbo) por aprox. 25 minutos ou 180°C (forno lastro) por aprox. 25-30 minutos.

ALERGÊNICOS

ALÉRGICOS: CONTÉM OVO, DERIVADOS DE TRIGO E PODE CONTER AMENDOIM, SOJA, DERIVADOS DE LEITE DE VACA, CASTANHA DE CAJU, CENTEIO, AVEIA, CEVADA

LEGISLAÇÃO

Produto dispensado de registro na ANVS, de acordo com a Resolução Nº 27, de 06 de agosto de 2010.

CÓDIGO DE BARRA

Pacote 2kg : 7898228373678

CLASSIFICAÇÃO FISCAL

1901.2000

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

De acordo com MINISTÉRIO DA SAÚDE – A.N.V.S. – RDC Nº12, DE 2 DE JANEIRO DE 2001. Item 10-h

Determinação	Resultado
Bacillus Cereus	Máx.5000 UFC/g
Coliformes a 45°C	Máx. 100 NMP/g
Salmonella sp	Ausente em 25 g

RENDIMENTO

Baseado na receita: 60 bombas de 25g

EMBALAGEM

Fardo com 5 pacotes de 2kg

DIMENSÕES DA EMBALAGEM

Comprimento(mm)	Largura (mm)	Altura (mm)
270	200	330

ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

Conservar em local, seco, fresco e arejado em temperatura ambiente. Cuidado no manuseio. Não transportar com produtos não alimentícios.

PRAZO DE VALIDADE

4 meses, a partir da data de fabricação, sob as condições de armazenagem recomendada

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 50g (2 1/2 colheres de sopa)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	188Kcal= 790KJ	9%
Carboidratos	37g	12%
Proteínas	4,2g	6%
Gorduras totais	2,2g dos quais:	4%
Gorduras Saturadas	0g	0%
Gordura Trans	0g	**
Gorduras Monoinsaturadas	0g	**
Gorduras Poliinsaturadas	0g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	168mg	7%

(*)% Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.** VD não estabelecido

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

Determinação	Resultado
Aspecto	Pó
Coloração	Creme
Odor	Característico
Umidade	Max 14%

Data: Março/2018 Revisão 02