



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

BOLO AIPIM SECO

CÓD. FT - B0003

Emissão: 10/03/2025

Revisão: 01
29/05/2026

Descrição: Mistura em pó para bolo de coloração branco amarelada.

Embalagens: Embalagem primária: saco plástico poliéster coextrusado 5 Kg. Embalagem secundária: Sacos plásticos com 5 unidades de 5 kg cada. A embalagem desse produto não deve ser reutilizada após o uso.

Condições de Armazenamento: Conservar nas embalagens originais e temperatura ambiente. Fechar embalagem após o uso. Armazenar em local fresco, seco e limpo.

Peso Bruto: 5,100 Kg

Peso líquido: 5 Kg

Validade: 6 meses a contar da data de fabricação do produto.

Modo de uso:

Em uma batedeira colocar 1 Kg de Mistura Bolo Aipim, 300 g ovos (06 unidades aproximadamente) e 400 ml de leite. Misturar na velocidade 1 por 30 segundos utilizando o batedor tipo raquete. Passar para a velocidade 3 e bater por 3 minutos. Colocar em formas previamente untadas e assar por 25 a 30 minutos a 160-180°C em forno lastro e 140-150° em forno turbo.

Rendimento: 17 Bolos de 500 cada por pacote de 5 Kg.

Ingredientes: Farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), açúcar, amido de milho modificado (*Milho Bacillus Thuringiensis*, *Streptomyces Viridochromogenes*, *Agrobacterium Tumefaciens*, *Zea Mays*, *Sphingobium Herbicidovorans*, *Bacillus Subtilis*), gordura vegetal, fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio (INS450i) e bicarbonato de sódio (INS500ii), sal refinado, aromatizante e propionato de cálcio. **Alérgicos:** CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER LEITE, SOJA, OVO, AVEIA, CENTEIO, CEVADA, NOZES E AMENDOIM. CONTÉM GLÚTEN.

Características Físico Químicas e sensoriais

Aspecto	Pó
Cor	Branco Amarelada
Sabor e odor	Características

Registros: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro conforme RDC 240 de 26/07/2018 da ANVISA.



Contém milho
Transgênico



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: cerca de 116 Porção: 60g (2 fatias)			
	100 g	60 g	% VD*
Valor energético (kcal)	255	153	8
Carboidratos (g)	42	25	8
Açúcares totais (g)	23	14	
Açúcares adicionados (g)	21	13	26
Proteínas (g)	5,7	3,4	7
Gorduras totais (g)	7,4	4,4	7
Gorduras saturadas (g)	1,2	0,7	4
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0,6	0,4	2
Sódio (mg)	56	34	2
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

LISTA DE ALERGÊNICOS		
Alergênicos	Incorporação direta	Contaminação cruzada com alergênico
Trigo, centeio, cevada, aveias e suas estirpes hibridizadas	Sim	Sim
Crustáceo	Não	Não
Ovos	Não	Sim
Peixes	Não	Não
Amendoim	Não	Sim
Soja	Não	Sim
Leites de todas as espécies de animais mamíferos	Não	Sim
Amêndoas	Não	Não
Avelã	Não	Não
Castanha-de-caju	Não	Não
Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará	Não	Não
Macadâmia	Não	Não
Nozes	Não	Sim
Pecãs	Não	Não
Pistaches	Não	Não
Pinole	Não	Não
Castanhas	Não	Não
Látex Natural	Não	Não

Informações sobre o Responsável Técnico	
Nome	Tiago Aristeu Oliveira de Sousa
Cargo	Responsável Técnico
Habilitação	Biomédico Sanitarista
Nº registro no órgão de habilitação	CRBM 23145