



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

BOLO CAÇAROLA CREMOSO

CÓD. FT - B0006

Emissão: 10/03/2025

Revisão: 01
29/05/2026

Descrição: Mistura em pó para bolo de coloração branca 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 Caçarola Cremoso, 600 ml de leite, 350 g ovos (07 unidades aproximadamente) e 60 a 100 g de queijo minas ou parmesão ralado. Misturar manualmente ou por 2 minutos na velocidade 1 da batedeira, utilizando o batedor tipo raquete. Colocar em formas previamente untadas e assar por 35 a 45 minutos aproximadamente a 160-180°C em forno lastro e 140-150° em forno turbo. **ASSAR EM BANHO MARIA.**

RENDIMENTO: 15 Bolos de 500 g por pacote de 5 Kg.

Ingredientes: Açúcar, amido de milho modificado (Milho *Bacillus Thuringiensis*, *Streptomyces Viridochromogenes*, *Agrobacterium Tumefaciens*, *Zea Mays*, *Sphingobium Herbicidovorans*, *Bacillus Subtilis*), gordura vegetal, farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), soro de leite, mandioca desidratada, fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio (INS450i) e bicarbonato de sódio (INS500ii), sal refinado e propionato de cálcio (INS282). **Alérgicos: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E DERIVADOS DE LEITE. PODE CONTER, SOJA, OVO, AVEIA, CENTEIO, CEVADA, NOZES E AMENDOIM. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.**

Características Físico Químicas e sensoriais

Aspecto	Pó
Cor	Branca 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 125
Porção: 60g (1 fatia)

	100 g	60 g	% VD*
Valor energético (kcal)	350	210	11
Carboidratos (g)	108	65	22
Açúcares totais (g)	47	28	
Açúcares adicionados (g)	47	28	57
Proteínas (g)	1,1	0,1	1
Gorduras totais (g)	12	7,8	11
Gorduras saturadas (g)	7	4,2	21
Gorduras trans (g)	0,2	0,1	7
Fibras alimentares (g)	0,3	0,2	1
Sódio (mg)	205	123	6

*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	Sim	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