



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

BOLO CHOCOLATE PREMIUM

CÓD. FT - B0011

Emissão: 10/03/2025

Revisão: 01
01/06/2026

Descrição: Mistura em pó para bolo de coloração marrom.

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 Chocolate Premium, 300 g ovos (06 unidades aproximadamente) e 400 ml de leite. Misturar na velocidade 1 por 30 segundos. Passar para a velocidade 3 e bater por 3 minutos utilizando o batedor tipi raquete. 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 g por pacote de 5 Kg

Ingredientes: Farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), açúcar, gordura vegetal, cacau em pó, fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio (INS450i) e bicarbonato de sódio (INS500ii), sal refinado, aromatizante e propionato de cálcio (INS282). **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	Marrom
Sabor e odor	Características

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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: cerca de 142 porções Porção: 60g (1 fatia)			
	100 g	60 g	% VD*
Valor energético (kcal)	400	240	12
Carboidratos (g)	114	68	23
Açúcares totais (g)	40	24	
Açúcares adicionados (g)	40	24	47
Proteínas (g)	5,6	3,4	7
Gorduras totais (g)	10	6	9
Gorduras saturadas (g)	5,5	3,3	17
Gorduras trans (g)	0,2	0,1	5
Fibras alimentares (g)	3,3	2	8
Sódio (mg)	194	116	6
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

LISTA DE ALERGÊNICOS		
Alergênicos	Incorporação direta	Contaminação cruzada com alérgico
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