



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO
BOLO COCO CREMOSO

CÓD. FT - B0026

Emissão: 04/02/2026

Revisão: 01

Descrição: Mistura em pó para bolo de coloração branco amarelado

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 Coco Cremoso, 600 g de leite, 350 g ovos (07 unidades aproximadamente). Misturar manualmente por 2 minutos na ou velocidade 1 da batedeira por 1 minuto. Colocar em formas previamente untadas e assar por 35 a 40 minutos aproximadamente a 160-180°C em forno lastro e 140-150° em forno turbo.

SUGESTÃO: Para um bolo com maior cremosidade, assar em **ASSAR EM BANHO MARIA**.

Rendimento: 20 Bolos de 500 g por pacote de 5 Kg

Ingredientes: Açúcar, farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), gordura vegetal, amido de milho modificado (Milho *Bacillus Thuringiensis*, *Streptomyces Viridochromogenes*, *Agrobacterium Tumefaciens*, *Zea Mays*, *Sphingobium Herbicidorovans*, *Bacillus Subtilis*), , soro de leite, coco ralado desidratado, fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio (INS450i) e bicarbonato de sódio (INS500ii), sal refinad, aroma idêntico ao natural coco, goma xantana (INS415) 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 com coco ralado desidratado
Cor	Branco amarelado
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)	366	220	11
Carboidratos (g)	113	68	23
Açúcares totais (g)	50	30	
Açúcares adicionados (g)	50	30	60
Proteínas (g)	1,2	0,7	1
Gorduras totais (g)	13	7,8	12
Gorduras saturadas (g)	7,5	4,5	14
Gorduras trans (g)	0,3	0,2	8
Fibras alimentares (g)	0,4	0,2	1
Sódio (mg)	217	130	7

*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