

MISTURA PRÉ-MESCLA PARA O PREPARO DE BOLO DE MILHO

DESCRIÇÃO

A **Mistura Pré-Mescla para o Preparo de Bolo de Milho** é uma mistura preparada de farinha de trigo e ingredientes funcionais permitindo, através de um processo de fabricação otimizado, características sensoriais balanceadas do produto final. O produto se apresenta na forma de pó, tem coloração característica e está livre de odores, sabores e materiais estranhos, como é possível ser obtido através de Boas Práticas de Fabricação.

APLICAÇÃO

Bolo de milho.

<http://www.bungeprofissional.com.br/receitas>

ESPECIFICAÇÕES

Microbiológicas

<i>B. cereus</i>	Máx. 10 ³
<i>Coliformes</i> a 45°C (em 1g)	Máx. 10
<i>Salmonella</i> (em 25g)	Ausência

INGREDIENTES

Açúcar, fubá de milho (geneticamente modificado a partir de *Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes*, *Agrobacterium tumefaciens* e/ou *Zea mays*), gordura vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fécula modificada de mandioca, sal, fermentos químicos: pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio e fosfato monocálcico, aromatizante, espessante goma xantana e conservante ácido sórbico.
CONTÉM GLÚTEN.

ALÉRGENOS ALIMENTARES

Para informações, favor entrar em contato com:

academia@bunge.com

www.bungeprofissional.com.br

São Paulo/SP

0800 702 7105 Ligação Gratuita

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 40g (3 colheres de sopa)***			100g
Quantidade por porção		%VD*	
Valor energético	166kcal = 697kJ	8%	414kcal = 1.739kJ
Carboidratos	33g	11%	82g
Proteínas	0,8g	1%	2,0g
Gorduras totais	3,3g	6%	8,3g
Gorduras saturadas	1,0g	5%	2,5g
Gorduras <i>trans</i>	0,9g	**	2,2g
Fibra alimentar	0g	0%	0,7g
Sódio	107mg	4%	268mg

*% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. ** VD não estabelecidos. *** Suficiente para o preparo de uma fatia média de bolo (60g).

EMBALAGEM

Saco de polietileno contendo 5kg do produto.

CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM E VIDA ÚTIL

120 dias quando estocado em lugar fresco e seco, à temperatura ambiente. Este produto absorve odores estranhos.

PUREZA E ASPECTO LEGAL

Este produto atende à legislação Brasileira para alimentos.

SEGURANÇA E MANUSEIO

Evitar contato desnecessário com este produto durante o manuseio.

Este produto atende a regulamentação aplicável na condição em que se apresenta. Informações detalhadas sobre o atendimento às regulamentações estão disponíveis, se requisitadas. De acordo com seu uso, outras regulamentações podem ser aplicáveis, cabendo ao usuário a responsabilidade de identificá-las e atendê-las. A Bunge Brasil reserva-se ao direito de modificar as especificações do produto.

MODO DE PREPARO

Ingredientes

5kg de pré-mistura

2,5-3,0 litros de leite

35 unidades de ovos (cerca de 1.750g)

Modo de Preparo

1 - Misturar a pré-mistura para bolos, em velocidade lenta, durante 1 minuto.

2 - Adicionar os ovos e, logo em seguida, o leite.

3 – Com a batedeira ainda em velocidade lenta, misturar até incorporar os ingredientes (aproximadamente 1 minuto).

4 - Despejar em fôrmas untadas ou forradas com papel manteiga.

5 - Assar em temperatura de 180 a 200°C por 30 a 45 minutos, ou até que o bolo esteja bem assado.

Sugestão: assar o bolo em banho-maria.

Rendimento: Forma redonda com furo (diâmetro de 15cm) : 17 bolos de 500g. Formato tabuleiro: 10 bolos de 850g.

Este produto atende a regulamentação aplicável na condição em que se apresenta. Informações detalhadas sobre o atendimento às regulamentações estão disponíveis, se requisitadas. De acordo com seu uso, outras regulamentações podem ser aplicáveis, cabendo ao usuário a responsabilidade de identificá-las e atendê-las. A Bunge Brasil reserva-se ao direito de modificar as especificações do produto.