



# FICHA TÉCNICA

## BOLO MOUSSE MILHO 5KG FMAIS

### RECEITA

5kg de mistura para bolo mousse milho  
2,5 a 3 litros de leite  
1,75kg de ovos inteiros ou 35 unidades

### MODO DE PREPARO

1. Adicione o conteúdo do pacote de mistura para bolo mousse milho Fmais na batedeira e misture em velocidade lenta, durante 1 minuto.
2. Adicione os ovos e logo em seguida, o leite.
3. Com a batedeira ainda em velocidade lenta, bata por mais 1 minuto, ou até obter uma massa homogênea.
4. Despeje em formas untadas ou forradas com papel manteiga.
5. Assar em temperatura de 180°C a 200°C por 30 a 45 minutos ou até que o bolo esteja assado. Sugestão: Adicione 300g de coco ralado para um bolo ainda mais saboroso. Asse em banho maria, para obter um melhor resultado.

### RENDIMENTO DA MASSA

Cerca de 20 bolos de 480g  
(Por embalagem de 5kg)

### INGREDIENTES

Açúcar, creme de milho, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, amido de mandioca modificado, amido de milho, sal refinado e aroma idêntico ao natural milho, emulsificantes: ésteres de poliglicerol de ácidos graxos, estearoil lactato de sódio, mono e diglicerídeos de ácidos graxos, monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, fermento químico: bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio, fosfato monocálcico, espessante: goma xantana, conservante: propionato de cálcio, corante amarelo tartrazina (INS 102).

### ALERGÊNICOS

ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO E DERIVADOS, LEITE E OVOS, CONTÉM DERIVADOS DE SOJA E MILHO, PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA, AMENDOIM E TRITICALE.

CONTÉM GLÚTEN  
CONTÉM LACTOSE

### TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 142			
Porção: 35 g (1 colher de sopa)			
	100 g**	35 g	%VD*
Valor energético (kcal)	261	134	7
Carboidratos (g)	44	27	9
Açúcares totais (g)	30	18	
Açúcares adicionados (g)	28	18	36
Proteínas (g)	4,5	0,6	1
Gorduras totais (g)	8,2	3,1	5
Gorduras saturadas (g)	3,3	1,3	7
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	255	138	7

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.  
\*\*No alimento pronto para o consumo

### CONSERVAÇÃO

Conservar em local seco, fresco e arejado, longe de odores. Depois de aberto manter a embalagem bem fechada para melhor conservação do produto.

### INFORMAÇÕES ADICIONAIS

#### PRODUZIDO POR:

Pane Grano Santo Indústria de Panificação LTDA Rua Ary Annunciato, 440 Jardim Atilio Silvano Sorocaba/SP -  
CEP: 18077-080 CNPJ: 44.834.371/0001-44  
IE: 798.610.388.111 Tel: (15) 3302-6174

### EAN



0619205565353

### CLASSIFICAÇÃO FISCAL

1901.20.00

### LEGISLAÇÃO

Produto dispensado de registro na ANVS, de acordo com a Resolução RDC N° 240, de 26 de Julho de 2018.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICA

Aspecto	Pó
Coloração	Amarelo Claro
Odor	Característico

### PRAZO DE VALIDADE

6 meses, a partir da data de fabricação, sob as condições de armazenagem recomendada.

### EMBALAGEM

Pacote com 5kg.