

## Ficha técnica

Norcau Bolo Amanteigado	
Material: 4017832	Código EAN: 5410687144129 Sac
NCM: 1901.20.00	Código EAN: 5410687144136 Cx
Versão da Ficha Técnica: 1.0	Data de revisão: 29.09.2021

## Descrição do produto

Mistura para bolo amanteigado.

## Informação de utilização

### Aplicação / método

(450 g) - NORCAU BOLO AMANTEIGADO

5 - Ovos

5 - colheres de sopa cheias (250 g) Manteiga/ margarina

Modo de preparo:

- Adicionar o conteúdo deste pacote com os ovos e a manteiga ou margarina.
- Bater em velocidade média utilizando um batedor tipo raquete por aproximadamente 2 minutos ou à mão até obter uma massa lisa e homogênea.
- Com forno pré aquecido a 180°C, assar por aproximadamente 30 minutos. O tempo pode variar dependendo do forno e tamanho da forma.

## Declaração legal

País de origem:

BR

Rótulo Puratos:

Farinha de TRIGO enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, emulsificante (mono e diglicerídeos de ácidos graxos, estearoil-2-lactil lactato de sódio), fermento químico (pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio)

**CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.**

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

Apelos:

- Excelente sabor
- Massa estruturada
- Ideal para o preparo de bolos de andar e bolo esculpido
- Excelente para o uso com coberturas pesadas como pasta americana, ganache e brigadeiro

REGISTRO:

Produto isento de registro na ANVISA, de acordo com a RESOLUÇÃO Nº 27, DE 06 DE AGOSTO DE 2010.

## Lista de ingredientes

Farinha de TRIGO enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, emulsificante (mono e diglicerídeos de ácidos graxos (E471), estearoil-2-lactil lactato de sódio (E481i)), fermento químico (pirofosfato ácido de sódio (E450i), bicarbonato de sódio (E500ii))

## Ficha técnica

Norcau Bolo Amanteigado	
Material: 4017832	Código EAN: 5410687144129 Sac
NCM: 1901.20.00	Código EAN: 5410687144136 Cx
Versão da Ficha Técnica: 1.0	Data de revisão: 29.09.2021

## Parâmetros físico-químicos

Método	Descrição	Especificação
	Umidade	< 14 %

## Aspecto

Descrição	Aspecto
Cor	Creme
Aspecto	Pó Homogêneo E Livre De Matérias Estranhas
Odor	Característico

## Norcau Bolo Amanteigado

Material: 4017832	Código EAN: 5410687144129 Sac
NCM: 1901.20.00	Código EAN: 5410687144136 Cx
Versão da Ficha Técnica: 1.0	Data de revisão: 29.09.2021

### Informação Nutricional (média por 100 g)

Porção 100g (1 copo)

Valores Nutricionais apresentados são dados calculados

(\*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal, ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

Gorduras totais	2,6 g
Gorduras saturadas	0,5 g
Gorduras monoinsaturadas	0 g
Gorduras poliinsaturadas	0 g
Gorduras trans	0 %
Colesterol	0,0 mg
Carboidratos	81,6 g
Amidos	0,0 g
Açúcares	43,4 g
Açúcares adicionados	43,4 g
Polióis	0,0 g
Proteínas	5,1 g
Fibra Alimentar	1,7 g
Ácidos orgânicos	0,0 g
Álcool	0,0 g
Umidade	<1 g
Cinzas	0,7 g
Valor energético kcal	374,0 kcal
Valor energético kJ	1.585,5 kJ
Sódio	0,390 g
Salt (Na x 2,5)	0,975 g

## Norcau Bolo Amanteigado

Material: 4017832	Código EAN: 5410687144129 Sac
NCM: 1901.20.00	Código EAN: 5410687144136 Cx
Versão da Ficha Técnica: 1.0	Data de revisão: 29.09.2021

## Informação de alergênicos

Resolução - RC N° 26, de 02 de JULHO de 2015

Alergênico	Como ingrediente	Possível presença
Trigo	-	+
Derivados de trigo	+	-
Centeio	-	+
Derivados de Centeio	-	-
Cevada	-	+
Derivados de Cevada	-	-
Aveia	-	+
Derivados de Aveia	-	-
Triticale	-	+
Derivado de Triticale	-	-
Crustáceos	-	-
Ovos	-	+
Derivados de Ovos	-	-
Peixes	-	-
Amendoim	-	-
Soja	-	+
Derivados de Soja	-	-
Leite	-	+
Derivados de Leite	-	-
Amêndoa	-	-
Avelãs	-	-
Castanha-de-caju	-	-
Castanha-do-Pará	-	-
Macadâmias	-	-
Nozes	-	-
Pecãs	-	-
Pistaches	-	-

## Ficha técnica

Norcau Bolo Amanteigado	
Material: 4017832	Código EAN: 5410687144129 Sac
NCM: 1901.20.00	Código EAN: 5410687144136 Cx
Versão da Ficha Técnica: 1.0	Data de revisão: 29.09.2021

Pinoli	-	-
Castanhas	-	-
Latex Natural	-	-

- : Ausência      + : Presença

## Contaminantes alimentares

Atende os requisitos estabelecidos pelas legislações abaixo:

Resolução - RDC nº 91, de 11 de maio de 2001

Resolução - RDC nº14, de 28 de março de 2014

Instrução Normativa nº88 da RDC nº487, de 26 de março de 2021

## Valores microbiológicos indicativos

Descrição	Especificação
Salmonella	Ausente em 25g
E. coli	< 100 UFC/g
Bacillus cereus	< 1000 UFC/g

Ref.: ANVISA – Instrução Normativa N°60 da RDC 331, de 23 de Dezembro de 2019, Item 19f

## Informação de rotulagem relativa a OGM

Produto livre de transgênicos. Ref.: DECRETO 4680, de 24 de ABRIL de 2003.

## Informação de irradiação

O produto não é intencionalmente submetido ao processo de irradiação com radiação ionizante e não contém ingredientes irradiados, não sendo necessário rotulagem específica estabelecido na ( RDC nº 21, de 26 de janeiro de 2001).

## Informação de qualidade

O produto atende aos padrões de qualidade estabelecidos

## Condições de armazenamento

### Condições de armazenamento aconselhadas:

Cuidado no manuseio. Não transportar com produtos não alimentícios.  
Armazenar em local seco, fresco e protegido da luz, de acordo com as normas de boas práticas de fabricação.

### Condições de armazenamento após abertura:

Após aberto, manter o produto em embalagem fechada.

### Prazo de validade:

9 Meses

## Ficha técnica

Norcau Bolo Amanteigado	
Material: 4017832	Código EAN: 5410687144129 Sac
NCM: 1901.20.00	Código EAN: 5410687144136 Cx
Versão da Ficha Técnica: 1.0	Data de revisão: 29.09.2021

## Informação de rotulagem

Embalagem	Descrição de paletização	Palete	QTD	Unidade
Saco BOPP + Caixa 10x0,45 kg	Pallet madeira PBR	PBR (100 x 120)	468	kg

**Configuração de paletização:** 13 caixas/lastro, 8 camadas/pallet, 104 caixas/pallet

## Informação de dietas

Não aplicável

As informações acima são fornecidas apenas para nossos clientes (e não nos responsabilizamos por terceiros) e refletem nossos conhecimentos e experiências atuais. Todas as fórmulas, receitas e outras informações sobre os Produtos Puratos e seus processos de produção são e continuam sendo propriedade exclusiva da Puratos. A divulgação de qualquer informação relacionada aos Produtos Puratos ou processos de produção não constituem ou implicam em nenhuma licença ou transferência de propriedade. Todos os produtos são fornecidos de acordo com nossos termos e condições gerais para venda. Não podemos aceitar qualquer responsabilidade pelos efeitos de quaisquer combinações ou misturas do produto que não estejam em conformidade com as nossas recomendações. Ao usar o produto, nossos clientes são lembrados de cumprir todos os requisitos e procedimentos legais, administrativos e regulatórios relevantes relacionados ao seu uso e à proteção do meio ambiente.