



FICHA TÉCNICA ALL BOLO DE CENOURA

Revisão: 03

Código: 2183

Data: 12/09/2018

Página 01/02

PRODUTO

ALL BOLO DE CENOURA.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mistura em pó pronto para o preparo de Bolo sabor Cenoura.

APRESENTAÇÃO

Pó levemente gorduroso de cor alaranjada com aroma e sabor característico de cenoura e isento de odores estranhos.

VANTAGENS

- É um produto de muita praticidade, basta adicionar ovos, óleo e água.
- Muita Rapidez no preparo. Basta bater todos os ingredientes por 4 a 5 minutos.
- Produto com balanceamento completo, dispensa a adição de gordura, açúcar, aromas, emulsificantes, conservantes, etc.
- Obtém um produto final de alta qualidade e padronizado com excelente volume e macio.

INGREDIENTES

Farinha de Trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Açúcar Extrafino, Gordura Vegetal Hidrogenada, Cenoura Desidratada, Amido de Milho, Fermentos Químicos Pirofosfato Ácido de Sódio e Bicarbonato de Sódio, Sal Refinado Iodado, Conservante Propionato de Cálcio, Aroma Natural de Cenoura e Corantes Artificiais Amarelo Tartrazina e Amarelo Crepúsculo.

ADVERTÊNCIA:

ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO E DERIVADOS; CONTÉM DERIVADOS DE SOJA; PODE CONTER CENTEIO, AVEIA, CEVADA, OVOS, LEITE, AMENDOIM, E SEUS DERIVADOS. CONTÉM GLÚTEN.

MODO DE PREPARO

Receita

- Mistura para o Preparo de All Bolo de Cenoura 1.000 g
- Ovos in natura 350 g
- Água 350 g
- Óleo de milho 250 g

Procedimento

- Colocar todos os ingredientes na Batedeira, e utilizando o batedor tipo raquete, misturar em velocidade 1 (lenta) por 1 minuto.
- Raspe o tacho e bata por mais 4 a 5 minutos em velocidade 3 (média/rápida)
- Colocar em formas bem untadas com Untador de Formas All Bread.
- Assar em forno de lastro a 180°C por cerca de 35 a 40 minutos.



**FICHA TÉCNICA
ALL BOLO DE CENOURA**

Revisão: 03

Código: 2183

Data: 12/09/2018

Página 02/02

RENDIMENTO

Quatro bolos padrão com furo de 380g a 400g.

EMBALAGEM

Saco Plástico com 2,5kg

Saco Plástico com 5,05kg.

VALIDADE

A validade do produto é de 5 meses na embalagem original lacrada e em condições adequadas de armazenamento

ARMAZENAMENTO

Manter em local limpo, seco, fresco, arejado e livre da incidência de raios solares.

CÓDIGO DE BARRAS

Saco com 2,5kg.....789 855 253 271 0

Saco com 5,05kg.....789 890 714 621 0

NÚMERO NCM

19 01 20 00

LEGISLAÇÃO

Produto Isento de Registro Conforme Resolução ANVISA RDC Nº 27/2010.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Informação nutricional		
Porção de 100 g (*)		
Quantidade por porção		% VD (**)
Valor energético	362kcal = 1.520 kJ	18
Carboidratos	85g	28
Proteínas	5g	7
Gorduras totais	0g	0
Gord. Saturadas	0g	0
Gord. Trans	0g	VD não estabelecido
Fibra alimentar	1g	4
Sódio	350mg	15

(*) Conforme produto exposto à venda.

(**) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.