

## Bolo Da Montanha maçã

### 1 - DESCRIÇÃO

Mistura completa para o preparo de bolos, bolos cremosos, muffins e rocamboles de maçã.

### 2 - INGREDIENTES

Açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido, gordura vegetal, maçã desidratada, soro de leite, fermento químico, sal, especiarias, aroma artificial de maçã, emulsificantes (INS475 e INS471) e espessante (INS415, INS412).

### 3 - INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES /ADVERTÊNCIAS

Contém glúten e lactose.

Alérgicos: Contém trigo, leite e derivados. Pode conter centeio, cevada, aveia, crustáceos, ovos, peixes, amendoim, soja, amêndoa, avelãs, castanha-de-caju, castanha-do-brasil ou castanha-do-pará, macadâmias, nozes, pecãs, castanhas e derivados. Produto aromatizado artificialmente.

Contém amido de milho produzido a partir de milho transgênico.

### 4 - MÉTODO DE PRODUÇÃO

Mistura por ação mecânica dos ingredientes que constituem o produto.

### 5 – RECEITA

Produto	Mistura (g)	Água (g)	Ovos (g/UN)	Óleo (g)
Bolo / Muffins	1000	250	350 (±7)	250
Bolo Cremoso / Rocambole	1000	350	400 (±8)	350

### 6 – MODO DE PREPARO

Bolo / Muffins	Bolo Cremoso	Rocambole
Misturar todos os ingredientes com auxílio de fouet até a massa ficar homogênea, ou misturar na batedeira, utilizando batedor tipo raquete/leque, durante 3 minutos.		
Aplicar desmoldante TRENNAKTIV PR100 numa assadeira. Colocar a massa na assadeira. Assar em forno turbo a 150°C durante 35 minutos ou forno lastro a 180°C durante 40 minutos.	Aplicar desmoldante TRENNAKTIV PR100 numa assadeira. Colocar a massa na assadeira. Assar em forno turbo a 150°C durante 40 minutos ou forno lastro a 180°C durante 45 minutos.	Aplicar desmoldante TRENNAKTIV PR100 numa assadeira, ou forrar a assadeira com papel siliconizado PRODIPANI. Colocar a massa. Assar em forno turbo a 180°C durante 8 minutos ou forno lastro a 210°C durante 8 minutos.

**Nota 1:** Os tempos, temperaturas e quantidades indicadas podem variar de acordo com as condições e equipamentos utilizados.

**Nota 2:** Nas misturas com pedaços de fruta, deixar descansar a massa 15 minutos para hidratar as frutas.

### 7 – INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
PORÇÃO de 60g (3 colheres de sopa)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	233 kcal = 985 kJ	12%
Carboidratos	49 g	16%
Proteínas	2,5 g	3%
Gorduras totais	2,8 g	5%
Gorduras saturadas	1,3 g	6%
Gorduras trans	0 g	**
Fibra alimentar	0,7 g	3%
Sódio	352 mg	15%

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

\*\* VD não estabelecido.

## ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA – Bolo Da Montanha maçã

Informação nutricional do produto em pó sem preparo

### 8 – CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

**Cor:** Ligeiramente amarelo

**Aspetto:** Pó com pedaços de fruta incorporada

**Sabor:** Característico a maçã

### 9 - VALIDADE

6 Meses após data de fabricação.

### 10 - ARMAZENAGEM

Conservar em local seco e limpo. Após o uso, manter a embalagem bem fechada.

### 11 – EMBALAGEM

Produto	Unidade disponível	Peso líquido (kg)	Peso bruto (kg)	Dimensões (CxLxA) cm
<i>Bolo Da Montanha maçã</i>	2 kg	2	2,04	33 x 25 x 04
	10 kg (5x2 kg)	10	10,47	29 x 22 x 28
	5 kg	5	5,06	23 x 10 x 45
	25 kg	25	25,66	39 x 31 x 29

Embalagem adequada para contato com produtos alimentares

### 12 – PALETIZAÇÃO

Unidade	Palete (CxLxA) m	Lastro	Altura	Caixas	Total de Unidades
2 kg	1,00 x 1,20 x 1,25	17 caixas	4 caixas	68	340
5 kg	1,00 x 1,20 x 1,15	13 unidades	10 unidades	-	130
25 kg	1,00 x 1,20 x 1,00	9 caixas	3 caixas	27	27

### 13 – OUTRAS INFORMAÇÕES

Produto	Unidade disponível	Código de barras		Classificação Fiscal NCM
		Unidade – EAN	Caixa - DUN 14	
<i>Bolo Da Montanha maçã</i>	2 kg	7898579462816	-	1901.20.00
	5x2 kg	-	78985794628115	1901.20.00
	5	7898579460119	-	1901.20.00
	25 kg	7898579464612	-	1901.20.00

### 14 – APROVAÇÃO DOCUMENTO

Elaborado por: Beatriz Palma	Data: 25/05/2018
Aprovado por: Ângela Carvalho	Data: 28/05/2018
Revisão: 5	Pontos revistos: atualização geral