

Bolo Mousse Chocolate

1 - DESCRIÇÃO

Mistura completa para o preparo de bolo mousse de chocolate.

2 - INGREDIENTES

Açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, cacau em pó, amido, soro de leite, fermento químico, emulsificantes (INS475, INS471), aroma e espessante (INS415).

3 - INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES / ADVERTÊNCIAS

Contém glúten.

Contém 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. Contém aromatizante sintético idêntico ao natural.

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

Mistura (g)	Água (g)	Ovos (g/UN)	Óleo (g)
2000	800	800 (±16)	300

6 – MODO DE PREPARO

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 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

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

7 – INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
PORÇÃO de 60g (3 colheres de sopa)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	232 kcal = 982 kJ	12%
Carboidratos	48 g	16%
Proteínas	2,4 g	3%
Gorduras totais	3,6 g	7%
Gorduras saturadas	1,4 g	6%
Gorduras <i>trans</i>	0 g	**
Fibra alimentar	1,8 g	7%
Sódio	381 mg	16%

* % 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.

Informação nutricional do produto em pó sem preparo

8 – CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Cor: Marron

Aspeto: Pó

Sabor: Característico chocolate

9 - VALIDADE

6 Meses após data de fabricação.

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA – Bolo Mousse Chocolate

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 Mousse de chocolate</i>	2 kg	2	2,04	33 x 25 x 3
	10 kg (5x2 kg)	10	10,47	29 x 22 x 28

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

13 – OUTRAS INFORMAÇÕES

Produto	Unidade disponível	Código de barras		Classificação Fiscal NCM
		Unidade – EAN	Caixa - DUN 14	
<i>Bolo Mousse de chocolate</i>	2 kg	7898579463820	-	1901.20.00
	5x2 kg	-	78985794638213	1901.20.00

14 – APROVAÇÃO DOCUMENTO

Elaborado por: Ângela Carvalho		Data: 27/03/2019
Aprovado por: Ângela Carvalho		Data: 27/03/2019
Revisão: 2	Pontos revistos: 2	