



## FICHA TÉCNICA ALL BOLO DE BANANA COM CANELA

Revisão: 04

Código: 058

Data: 10/06/2021

Página 01/02

### PRODUTO

ALL BOLO DE BANANA COM CANELA.

### DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mistura em pó pronto para o preparo de Bolo sabor Banana com Canela.

### APRESENTAÇÃO

Pó levemente gorduroso de cor bege com aroma e sabor característico de banana com canela e isento de odores estranhos.

### VANTAGENS

- É um produto de muita Praticidade, basta adicionar leite e ovos.
- Muita Rapidez no preparo. Basta bater todos os ingredientes por 4 a 5 minutos.
- Produto com balanceamento completo, dando um produto final de alta qualidade e padronizado.

### INGREDIENTES

Farinha de Trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Açúcar, Gordura Vegetal de Palma ou Soja, Amido de Milho, Fermentos Químicos Pirofosfato Ácido de Sódio e Bicarbonato de Sódio, Sal Refinado Iodado, Conservante Propionato de Cálcio, Canela em Pó e Aroma Natural de Banana.

### 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 Bolo All Banana com Canela .... 1.000 g
- Leite in natura..... 400 g
- Ovos in natura ..... 300 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 30 a 35 minutos.

### RENDIMENTO

Quatro bolos padrão 380g com furo.



**FICHA TÉCNICA**  
**ALL BOLO DE BANANA COM CANELA**

Revisão: 04

Código: 058

Data: 10/06/2021

Página 02/02

**EMBALAGEM**

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**

789 892 117 662 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	400kcal = 1.680 kJ	20
Carboidratos	78g	26
Proteínas	4g	5,5
Gorduras totais	9g	16
Gord. Saturadas	2g	9
Gord. Trans	0g	VD não estabelecido
Fibra alimentar	1,5g	6
Sódio	679mg	28

(\*) 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.