



FICHA TÉCNICA ALL BOLO DE CHURROS

Revisão: 03

Código: 2631

Data: 04/10/2022

Página 01/03

PRODUTO

ALL BOLO DE CHURROS.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

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

APRESENTAÇÃO

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

VANTAGENS

- É um produto de muita praticidade, basta adicionar leite e ovos.
- Utiliza o processo “all-in”, muita rapidez no preparo, pois permite colocar e bater todos os ingredientes de uma só vez por 4 a 5 minutos.
- Produto final com ótimo volume, macio e com estrutura interna homogênea e bem aerada.
- Produto com balanceamento completo, dando um produto final de alta qualidade e padronizado.

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, Açúcar extrafino, Gordura vegetal de palma ou soja, Amido de milho, Canela em pó, Fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de sódio, Sal refinado iodado, Conservante propionato de cálcio e Aroma de leite condensado.

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 All Bolo de Churros1.000 g
- Leite in natura400 g
- Ovos in natura300 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 ou forno turbo a 160°C por cerca de 30 a 35 minutos.

	FICHA TÉCNICA ALL BOLO DE CHURROS	Revisão: 03
		Código: 2631
		Data: 04/10/2022
		Página 02/03

RENDIMENTO

Quatro bolos padrão 380g assados com furo.

EMBALAGEM

Saco plástico com 5kg.

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

789 855 253 466 0

NÚMERO NCM

19 01 20 00

LEGISLAÇÃO

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

ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS

Alimento com alto teor de Açúcar adicionado e Sódio.





FICHA TÉCNICA
ALL BOLO DE CHURROS

Revisão: 03

Código: 2631

Data: 04/10/2022

Página 03/03

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 125 porções			
Porção: 40g (duas colheres de sopa bem cheia)			
	Valores para 100g	Valores para 40g (1 porção)	% VD*
Valor energético (kcal)	403	161	8
Carboidratos (g)	78	31	10
Açúcares Totais (g)	39	15	
Açúcares Adicionados (g)	38	15	31
Proteínas (g)	3,8	1,5	3
Gorduras totais (g)	8,4	3,4	5
Gorduras saturadas (g)	4,5	1,8	9
Gorduras trans (g)	0,1	0,0	0
Fibra alimentar (g)	1,5	0,6	2
Sódio (mg)	667	267	13
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

