



FICHA TÉCNICA
ALL BOLO DE AIPIM
CREMOSO

Revisão: 05

Código: 043

Data: 04/10/2022

Página 01/03

PRODUTO

ALL BOLO DE AIPIM CREMOSO.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mistura em pó pronta para o preparo do Bolo de Aipim Cremoso.

APRESENTAÇÃO

Pó gorduroso de cor amarelada com aroma e sabor característico e isento de odores estranhos.

VANTAGENS

- É um produto de muita praticidade, basta adicionar leite e ovos. Dispensa adição de açúcar, gordura ou margarina, emulsificantes, conservantes, etc..
- Muita Rapidez no preparo. Basta misturar todos os ingredientes, podendo ser manualmente sem a necessidade de uma batedeira.
- Produto com balanceamento completo, dando um produto final de alta qualidade e padronizado.

INGREDIENTES

Açúcar extrafino, Amido de milho, Gordura vegetal de palma ou soja, Farinha de trigo enriquecida com ferro e Ácido fólico, Fécula de mandioca modificada, Soro de leite, Fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio e Bicarbonato de sódio, Mandioca desidratado, Sal refinado iodado e Conservante propionato de cálcio.

ADVERTÊNCIA:

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

MODO DE PREPARO

Receita

- Mistura All Bolo de Aipim Cremoso..... 1.000 g
- Leite in natura..... 600 g
- Ovos in natura 350 g
- Coco ralado seco..... 60 g

Procedimento

- Colocar todos os ingredientes num recipiente e misturar manualmente com um batedor manual de arame (Fouet). Se preferir utilizar uma batedeira, use o batedor tipo raquete em velocidade 1 (lenta) por 1 minuto. Não há necessidade de aerar a massa, portanto não bater em alta velocidade.
- Colocar em formas bem untadas com Untador de Formas All Bread.

	FICHA TÉCNICA ALL BOLO DE AIPIM CREMOSO	Revisão: 05
		Código: 043
		Data: 04/10/2022
		Página 02/03

- Assar em forno de lastro a 180°C ou forno turbo a 160°C por cerca de 50 minutos.

RENDIMENTO

Rende em torno de 3 bolos de 500 a 550g feita em forma padrão de diâmetro 18 a 18,5cm por 5,5 a 6cm de altura, com furo.

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

789 890 714 609 8

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 Gordura saturada.





FICHA TÉCNICA
ALL BOLO DE AIPIM
CREMOSO

Revisão: 05

Código: 043

Data: 04/10/2022

Página 03/03

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 126 porções			
Porção: 40g (uma colher de sopa bem cheia)			
	Valores para 100g	Valores para 40g (1 porção)	% VD*
Valor energético (kcal)	436	175	9
Carboidratos (g)	79	31	10
Açúcares Totais (g)	51	20	
Açúcares Adicionados (g)	48	19	38
Proteínas (g)	1,4	0,6	1
Gorduras totais (g)	13	5,2	8
Gorduras saturadas (g)	7	2,9	14
Gorduras trans (g)	0,1	0,0	0
Fibra alimentar (g)	0,3	0,1	1
Sódio (mg)	594	238	12
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

ALIMENTOS
Boas receitas levam essa marca.