



## FICHA TÉCNICA ALL BOLO DE CENOURA

Revisão: 05

Código: 2183

Data: 04/10/2022

Página 01/03

### PRODUTO

ALL BOLO DE CENOURA.

### DESCRIÇÃO DO PRODUTO

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

### APRESENTAÇÃO

Pó levemente gorduroso de cor alaranjada com aroma e sabor característico de cenoura e isento de odores estranhos.

### VANTAGENS

- É um produto de muita praticidade, basta adicionar ovos, óleo e água.
- Muita Rapidez no preparo. Basta bater todos os ingredientes por 4 a 5 minutos.
- Produto com balanceamento completo, dispensa a adição de gordura, açúcar, aromas, emulsificantes, conservantes, etc.
- Obtém um produto final de alta qualidade e padronizado com excelente volume e macio.

### INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, Açúcar extrafino, Gordura vegetal de palma ou soja, Cenoura desidratada, Amido de milho, Fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de sódio, Sal refinado iodado, Conservante propionato de cálcio, Aroma natural de cenoura e Corantes artificiais amarelo tartrazina e amarelo crepúsculo.

### 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 All Bolo de Cenoura ..... 1.000 g
- Ovos in natura ..... 350 g
- Água ..... 350 g
- Óleo de milho ..... 250 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 35 a 40 minutos.



**FICHA TÉCNICA  
ALL BOLO DE CENOURA**

Revisão: 05

Código: 2183

Data: 04/10/2022

Página 02/03

**RENDIMENTO**

Com 1.000g de mistura All Bolo de Cenoura obtém-se quatro bolos padrão com furo de 380g a 400g assados.

**EMBALAGEM**

Saco Plástico com 2,5kg

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**

Saco com 2,5kg.....789 855 253 271 0

Saco com 5,05kg.....789 890 714 621 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 CENOURA**

Revisão: 05

Código: 2183

Data: 04/10/2022

Página 03/03

**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>			
<b>Porções por embalagem: 62 e 126 porções respectivamente</b>			
<b>Porção: 40g (uma colher de sopa bem cheia)</b>			
	<b>Valores para 100g</b>	<b>Valores para 40g (1 porção)</b>	<b>% VD*</b>
Valor energético (kcal)	<b>365</b>	<b>146</b>	<b>7</b>
Carboidratos (g)	<b>85</b>	<b>34</b>	<b>11</b>
Açúcares Totais (g)	<b>45</b>	<b>18</b>	
Açúcares Adicionados (g)	<b>45</b>	<b>18</b>	<b>36</b>
Proteínas (g)	<b>4,5</b>	<b>1,8</b>	<b>4</b>
Gorduras totais (g)	<b>0,7</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
Gorduras saturadas (g)	<b>0,1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
Gorduras trans (g)	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
Fibra alimentar (g)	<b>1,2</b>	<b>0,5</b>	<b>2</b>
Sódio (mg)	<b>790</b>	<b>316</b>	<b>16</b>

**\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.**

*Boas receitas levam essa marca.*