



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

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

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

Boas receitas levam essa marca.