



FICHA TÉCNICA ALL BOLO DE CHOCOLATE

Revisão: 05

Código: 1895

Data: 04/10/2022

Página 01/03

PRODUTO

ALL BOLO DE CHOCOLATE.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mistura em pó pronto para o preparo do Bolo de Chocolate.

APRESENTAÇÃO

Pó levemente gorduroso de cor amarronzado com aroma e sabor característico de chocolate 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 extrafino, Gordura vegetal de palma ou soja, Cacau em pó, Fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de sódio, Sal refinado iodado, Conservante propionato de cálcio e Aromatizante vanilina.

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 Chocolate..... 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 ou forno turbo a 160°C por cerca de 30 a 35 minutos.

RENDIMENTO

Quatro bolos padrão 380g assados com furo.

	FICHA TÉCNICA ALL BOLO DE CHOCOLATE	Revisão: 05
		Código: 1895
		Data: 04/10/2022
		Página 02/03

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.....789 855 253 211 6
Saco com 5,05kg.....789 890 714 608 1

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 CHOCOLATE**

Revisão: 05
Código: 1895
Data: 04/10/2022
Página 03/03

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 62 e 126 porções respectivamente			
Porção: 40g (2 colheres de sopa bem cheia)			
	Valores para 100g	Valores para 40g (1 porção)	% VD*
Valor energético (kcal)	410	164	8
Carboidratos (g)	74	30	10
Açúcares Totais (g)	41	16	
Açúcares Adicionados (g)	40	16	32
Proteínas (g)	5,1	2,0	4
Gorduras totais (g)	10	4,1	6
Gorduras saturadas (g)	5,6	2,2	11
Gorduras trans (g)	0,1	0,0	0
Fibra alimentar (g)	2,7	1,1	4
Sódio (mg)	676	270	14

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

ALIMENTOS
Boas receitas levam essa marca.