



## FICHA TÉCNICA ALL BOLO INTEGRAL

Revisão: 05

Código: 629

Data: 04/10/2022

Página 01/03

### PRODUTO

ALL BOLO INTEGRAL.

### DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mistura em pó pronta para o preparo do Bolo Integral.

### APRESENTAÇÃO

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

### VANTAGENS

- É um produto de muita praticidade, basta adicionar óleo, leite e ovos. Dispensa adição de açúcar, gordura ou margarina, emulsificantes, conservantes, etc..
- Muita Rapidez no preparo. Basta bater todos os ingredientes 2 minutos.
- Produto com balanceamento completo obtendo um produto final de alta qualidade e padronizado.
- Produto rico em fibras, proteínas e versátil.

### INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar mascavo, açúcar extrafino, farinha de trigo integral, farinha integral de centeio, aveia em flocos, amido modificado de mandioca, sementes de linho, pepita de girassol, fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de sódio, sal refinado iodado, corante caramelo, conservante propionato de cálcio, goma guar, canela em pó e cravo em pó.

### ADVERTÊNCIA:

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

### MODO DE PREPARO

#### Receita

- Mistura All Bolo Integral..... 1.000 g
- Leite in natura..... 600 g
- Óleo de Soja..... 200 g
- Ovos in natura ..... 200 g

#### Decoração (opcional)

- Aveia em flocos inteiros ou
- Trigo em flocos

#### Procedimento

- Colocar todos os ingredientes numa batedeira e com batedor tipo raquete bater em velocidade 1 (lenta) por 2 minutos.



**FICHA TÉCNICA  
ALL BOLO INTEGRAL**

Revisão: 05
Código: 629
Data: 04/10/2022
Página 02/03

- Colocar em formas bem untadas com Untador de Formas All Bread e se preferir com a decoração desejada.
- Pode-se decorar também a superfície do bolo.
- Assar em forno de lastro a 180°C ou forno turbo a 160°C por cerca de 30 a 40 minutos.

**RENDIMENTO**

Rende em torno de 3 bolos de 350g a 400g feitos em forma padrão de diâmetro 18 a 18,5cm por 5,5 a 6cm de altura, com furo.

**EMBALAGEM**

Pacote Plástico com 2,5kg.

**VALIDADE**

A validade do produto é de 4 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**

789 855 253 019 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 Sódio.





**FICHA TÉCNICA  
ALL BOLO INTEGRAL**

Revisão: 05  
Código: 629  
Data: 04/10/2022  
Página 03/03

**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>			
<b>Porções por embalagem: 62 porções</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>355</b>	<b>142</b>	<b>7</b>
Carboidratos (g)	<b>76</b>	<b>30</b>	<b>10</b>
Açúcares Totais (g)	<b>39</b>	<b>15</b>	
Açúcares Adicionados (g)	<b>38</b>	<b>15</b>	<b>31</b>
Proteínas (g)	<b>6,8</b>	<b>2,7</b>	<b>5</b>
Gorduras totais (g)	<b>2,7</b>	<b>1,1</b>	<b>2</b>
Gorduras saturadas (g)	<b>0,4</b>	<b>0,2</b>	<b>1</b>
Gorduras trans (g)	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0</b>
Fibra alimentar (g)	<b>4,6</b>	<b>1,8</b>	<b>7</b>
Sódio (mg)	<b>695</b>	<b>278</b>	<b>14</b>
<b>*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.</b>			

