



FICHA TÉCNICA ALL BOLO PÃO DE MEL

Revisão: 05

Código: 0040

Data: 04/10/2022

Página 01/03

PRODUTO

ALL BOLO PÃO DE MEL

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mistura em pó pronta para o preparo do Bolo Sabor Pão de Mel.

APRESENTAÇÃO

Pó gorduroso de cor levemente amarronzada com sabor e aroma característico de mel 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 bater todos os ingredientes 5 minutos.
- Produto com balanceamento completo obtendo um produto final de alta qualidade e padronizado.
- Produto muito saboroso, nutritivo e versátil.

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, Açúcar extrafino, Gordura vegetal de palma ou soja, Amido de milho, Cacau em pó, Fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de sódio, Condimento aroma de mel, Conservante propionato de cálcio, Cravo em pó e Canela em pó.

ADVERTÊNCIA:

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

MODO DE PREPARO

Receita

- Mistura All Bolo Pão de Mel 1.000 g
- Leite in natura..... 300 g
- Ovos in natura 300 g
- Mel de abelha 100 g

Procedimento

- Colocar todos os ingredientes numa batedeira e com batedor tipo raquete bater em velocidade 1 (lenta) por 1 minuto.
- Passe para velocidade 3 (média/rápida) e bata por mais 4 minutos.
- 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 40 minutos.



**FICHA TÉCNICA
ALL BOLO PÃO DE MEL**

Revisão: 05

Código: 0040

Data: 04/10/2022

Página 02/03

RENDIMENTO

Rende em torno de 4 bolos de 350g assados feita em forma padrão de diâmetro 18 a 18,5cm por 5,5 a 6cm de altura, com furo.

EMBALAGEM

Pacote 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

789 890 714 635 7

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 PÃO DE MEL**

Revisão: 05

Código: 0040

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)	437	175	8
Carboidratos (g)	71	29	10
Açúcares Totais (g)	30	12	
Açúcares Adicionados (g)	30	12	24
Proteínas (g)	4,8	1,9	4
Gorduras totais (g)	14,7	5,9	9
Gorduras saturadas (g)	8,0	3,2	16
Gorduras trans (g)	0,1	0,0	0
Fibra alimentar (g)	1,5	0,6	2
Sódio (mg)	406	162	8
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

