



## FICHA TÉCNICA

### BOLO CREMOSO DE ABÓBORA COM COCO

#### DESCRIÇÃO

Mistura para o preparo de Bolo Cremoso de Abóbora com Coco.

#### FINALIDADE

Mistura pronta para o preparo de Bolo Cremoso de Abóbora com Coco tipo bolo caseiro.

#### INGREDIENTES

Açúcar cristal, amido de milho, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, abóbora desidratada em pó, amido modificado de mandioca, leite desnatado em pó, coco ralado, sal refinado iodado, fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio INS 450i, bicarbonato de sódio INS 500ii, monofosfato de cálcio INS 341i, estabilizante polisorbato 80 INS 433, corante de urucum INS 160b e aroma idêntico ao natural de abóbora.  
CONTÉM GLÚTEN.

#### FORMA FÍSICA

Pó "gorduroso" amarelo claro.

#### DOSAGEM RECOMENDADA

100 % (usado como base de cálculo).

#### PROPORÇÃO DE USO

Bolo de Abóbora com Coco Vapt.....1000 g  
Leite.....600 g  
Ovos.....350 g  
Coco ralado.....80 g

#### MODO DE PREPARO

1. Colocar na batedeira o Bolo de Abóbora com Coco Vapt e os ingredientes;
2. Utilizando o batedor tipo globo, misturar na velocidade 2 por aproximadamente 1 minuto ou até homogeneizar a mistura;
3. Untar as formas com *Untaforma Grill* e colocar a massa;
4. Fornear a 180°C por aproximadamente 40 a 50 minutos.



#### RENDIMENTO

Para 1000 g da mistura de Bolo Cremoso de Abóbora com Coco o rendimento aproximado em massa é de 5 unidades com 400 g.

#### EMBALAGEM

1. Saco kraft com saco plástico contendo 5 kg e acompanha 25 unidades de etiquetas adesivas de identificação do Bolo Cremoso de Abóbora com Coco Pronto.

#### PALETIZAÇÃO

Peso líquido (kg)	Lastro (un)	Empilhamento (un)
5	16	15

#### ARMAZENAMENTO

Manter em local limpo, seco e fresco.

#### PRAZO DE VALIDADE

120 dias sob condições recomendadas de armazenamento, a partir da data de fabricação.

#### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 25 g (2 ½ colheres de sopa)			Porção de 100 g
Quantidade por porção		% VD (*)	
Valor Energético	106 kcal = 445 kJ	5 %	423 kcal
Carboidratos	18 g	6 %	70 g
Proteínas	0,6 g	1 %	2,3 g
Gorduras Totais	3,8 g	7 %	15 g
Gorduras Saturadas	0,9 g	4 %	3,6 g
Gorduras <i>trans</i>	1,1 g	VD não estabelecido	4,5 g
Fibra Alimentar	0 g	0 %	0,7 g
Sódio	19 mg	1 %	76 mg

(\*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal, ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maior ou menor dependendo de suas necessidades energéticas. Resoluções RDC/ANVISA n° 359 e 360/03.

#### CÓDIGO DO PRODUTO

Tipo de produto	Código do produto
5 kg	145025

#### CÓDIGO DE BARRA

Tipo de produto	Código de barra
5 kg	7898264513083