



FICHA TÉCNICA

BOLO CREMOSO DE AIPIM



DESCRIÇÃO

Mistura para o preparo de Bolo Cremoso de Aipim.

FINALIDADE

Mistura pronta para o preparo de Bolo Cremoso de Aipim tipo bolo caseiro.

INGREDIENTES

Açúcar cristal, amido de milho, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, mandioca desidratada em pó, fécula de mandioca, amido de mandioca modificado, sal refinado iodado, fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio INS 450i, bicarbonato de sódio INS 500ii, monofosfato de cálcio INS 341i e estabilizante polisorbato 80 INS 433. CONTÉM GLÚTEN.

FORMA FÍSICA

Pó "gorduroso" amarelo claro.

DOSAGEM RECOMENDADA

100 % (usado como base de cálculo).

PROPORÇÃO DE USO

Bolo de Aipim Vapt.....1000 g
Leite (temperatura ambiente).....600 g
Ovos.....350 g
Coco ralado.....60 g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na batedeira o Bolo de Aipim Vapt e todos 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. Forno a 180°C por aproximadamente 40 a 50 minutos.

Sugestão:

- Para forno lastro, assar o Bolo de Aipim sobre uma assadeira de pão francês virada para baixo;
- Forneamento em banho-maria aumenta a cremosidade e requer 20 minutos a mais de forno (total de 60 minutos);

RENDIMENTO

Para 1000 g da mistura de Bolo Cremoso de Aipim 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 Aipim Pronto.

PALETIZAÇÃO

Tipo de produto	Lastro (un)	Empilhamento (un)
5 kg	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	109 kcal = 458 kJ	5 %	437 kcal
Carboidratos	19 g	6 %	77 g
Proteínas	0 g	0 %	1,9 g
Gorduras Totais	3,8 g	7 %	15 g
Gorduras Saturadas	0,9 g	4 %	3,5 g
Gorduras <i>trans</i>	1,1 g	VD não estabelecido	4,3 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	145023

CÓDIGO DE BARRA

Tipo de produto	Código de barra
5 kg	7898264513328