



FICHA TÉCNICA

BOLO CREMOSO DE CENOURA

DESCRIÇÃO

Mistura para o preparo de Bolo Cremoso de Cenoura.

FINALIDADE

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

INGREDIENTES

Açúcar cristal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, cenoura em pó desidratada, leite em pó desnatado, 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, corantes carotenos naturais INS 160aai e corante de urucum INS 160b. CONTÉM GLÚTEN.

FORMA FÍSICA

Pó amarelo claro.

DOSAGEM RECOMENDADA

100 % (usado como base de cálculo).

PROPORÇÃO DE USO

Bolo de Cenoura Vapt.....1000 g
Água.....400 g
Ovos.....400 g
Óleo.....200 g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na batedeira o Bolo de Cenoura 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 Cenoura 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 Cenoura 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	89 kcal = 374 kJ	4 %	357 kcal
Carboidratos	22 g	7 %	86 g
Proteínas	0,9 g	1 %	3,6 g
Gorduras Totais	0 g	0 %	0 g
Gorduras Saturadas	0 g	0 %	0 g
Gorduras <i>trans</i>	0 g	VD não estabelecido	0 g
Fibra Alimentar	0,6 g	2 %	2,2 g
Sódio	25 mg	1 %	100 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	145015

CÓDIGO DE BARRA

Tipo de produto	Código de barra
5 kg	7898264513373