



FICHA TÉCNICA

BOLO CREMOSO DE MAMÃO PAPAYA COM KASSIS

DESCRIÇÃO

Mistura para o preparo de Bolo Cremoso de Mamão Papaya com Kassis.

FINALIDADE

Mistura pronta para o preparo de Bolo Cremoso de Mamão Papaya com Kassis tipo bolo caseiro.

INGREDIENTES

Açúcar cristal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, mamão desidratado em pó, leite desnatado em pó, 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 mamão e kassis. CONTÉM GLÚTEN.

FORMA FÍSICA

Pó amarelo claro.

DOSAGEM RECOMENDADA

100 % (usado como base de cálculo).

PROPORÇÃO DE USO

Bolo de Mamão Papaya com Kassis Vapt....1000 g
Água.....400 g
Ovos.....400 g
Óleo.....200 g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na batedeira o Bolo de Mamão Papaya com Kassis 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 Mamão Papaya com Kassis 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 Mamão Papaya com Kassis 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 | 91 kcal = 382 kJ | 5 % | 362 kcal |
| Carboidratos | 22 g | 7 % | 87 g |
| Proteínas | 0,9 g | 1 % | 3,5 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 g | 0 % | 1,0 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 | 145011 |

CÓDIGO DE BARRA

| Tipo de produto | Código de barra |
|-----------------|-----------------|
| 5 kg | 7898264513397 |