



## FICHA TÉCNICA

### BOLO DE CENOURA COM LARANJA

#### DESCRIÇÃO

Mistura para o preparo de Bolo de Cenoura com Laranja.

#### FINALIDADE

Mistura pronta para o preparo de Bolo de Cenoura com Laranja.

#### INGREDIENTES

Açúcar cristal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, cenoura desidratada em pó, sal refinado iodado, estabilizantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos comestíveis esterificados com ácido acético e ácido láctico INS 472a e INS 472b, fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio INS 450i, bicarbonato de sódio INS 500ii, monofosfato de cálcio INS 341i, corante de urucum INS 160b e aroma natural de laranja. CONTÉM GLÚTEN.

#### FORMA FÍSICA

Pó "gorduroso" levemente alaranjado.

#### DOSAGEM RECOMENDADA

100 % (usado como base de cálculo).

#### PROPORÇÃO DE USO

Bolo de Cenoura com Laranja Vapt.....1000 g  
Leite.....400 g  
Ovos.....300 g

#### MODO DE PREPARO

1. Colocar na batedeira o Bolo de Cenoura com Laranja Vapt, os ovos e o leite;
2. Bater por alguns segundos na velocidade 1 para homogeneizar a mistura;
3. Passar para a velocidade 2 e deixar bater por aproximadamente 4 minutos;
4. Colocar a massa nas formas untadas com *Untaforma Grill* e levar ao forno à temperatura de 180 a 200°C por aproximadamente 35 minutos.



#### RENDIMENTO

Para 1000 g da mistura de Bolo de Cenoura com Laranja o rendimento aproximado em massa é de 5 unidades com 340 g.

#### EMBALAGEM

1. Saco kraft com saco plástico contendo 5 kg e acompanha 25 unidades de etiquetas adesivas de identificação do Bolo de Cenoura com Laranja 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	104 kcal = 437 kJ	5 %	416 kcal
Carboidratos	20 g	7 %	79 g
Proteínas	0,6 g	1 %	2,5 g
Gorduras Totais	2,8 g	5 %	11 g
Gorduras Saturadas	0,7 g	3 %	2,8 g
Gorduras <i>trans</i>	0,8 g	VD não estabelecido	3,0 g
Fibra Alimentar	0 g	0 %	1,3 g
Sódio	20 mg	1 %	81 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	136757

#### CÓDIGO DE BARRA

Tipo de produto	Código de barra
5 kg	7898264513106