



FICHA TÉCNICA

BOLO DE CHOCOLATE

DESCRIÇÃO

Mistura para o preparo de Bolo de Chocolate.

FINALIDADE

Mistura pronta para o preparo de Bolo de Chocolate.

INGREDIENTES

Açúcar cristal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, cacau 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 e monofosfato de cálcio INS 341i.
CONTÉM GLÚTEN.

FORMA FÍSICA

Pó "gorduroso" castanho.

DOSAGEM RECOMENDADA

100 % (usado como base de cálculo).

PROPORÇÃO DE USO

Bolo de Chocolate Vapt.....1000 g
Leite.....400 g
Ovos.....300 g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na batedeira o Bolo de Chocolate 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 Chocolate 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 Chocolate 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 % | 417 kcal |
| Carboidratos | 20 g | 7 % | 78 g |
| Proteínas | 0,8 g | 1 % | 3,0 g |
| Gorduras Totais | 2,8 g | 5 % | 11 g |
| Gorduras Saturadas | 0,8 g | 4 % | 2,9 g |
| Gorduras <i>trans</i> | 0,8 g | VD não estabelecido | 3,0 g |
| Fibra Alimentar | 0 g | 0 % | 1,6 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 | 136754 |

CÓDIGO DE BARRA

| Tipo de produto | Código de barra |
|-----------------|-----------------|
| 5 kg | 7898264513427 |