



## FICHA TÉCNICA

### BOLO DE COCO

#### DESCRIÇÃO

Mistura para o preparo de Bolo de Coco.

#### FINALIDADE

Mistura pronta para o preparo de Bolo de Coco.

#### INGREDIENTES

Açúcar cristal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, 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 e aroma artificial de coco.

CONTÉM GLÚTEN.

#### FORMA FÍSICA

Pó "gorduroso" amarelo claro.

#### DOSAGEM RECOMENDADA

100 % (usado como base de cálculo).

#### PROPORÇÃO DE USO

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

#### MODO DE PREPARO

1. Colocar na batedeira o Bolo de Coco 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 Coco 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 Coco 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 %                 | 79 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 %                 | 1,1 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            | 136756            |

#### CÓDIGO DE BARRA

| Tipo de produto | Código de barra |
|-----------------|-----------------|
| 5 kg            | 7898264513410   |