



FICHA TÉCNICA

ROCAMBOLE

DESCRIÇÃO

Mistura para o preparo de Rocambole.

FINALIDADE

Mistura pronta para o preparo de Rocambole e similares.

INGREDIENTES

Açúcar, amido de milho, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio INS 450i, bicarbonato de sódio INS 500ii, monofosfato de cálcio INS 341i e estabilizante mono e diglicerídeos de ácidos graxos comestíveis INS 471.

CONTÉM GLÚTEN.

FORMA FÍSICA

Pó de coloração amarelo claro.

DOSAGEM RECOMENDADA

100 % (usado como base de cálculo).

PROPORÇÃO DE USO

Rocambole Vapt.....1000 g
Ovos Inteiros.....875 g
Água.....375 g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na batedeira o Rocambole Vapt, os ovos e a água;
2. Bater por alguns segundos na velocidade 1 para homogeneizar a mistura;
3. Passar para a velocidade 3 e deixar bater por aproximadamente 8 a 10 minutos;
4. Colocar aproximadamente 550 g de massa nas assadeiras previamente untadas com *Untaforma Grill* e papel manteiga;
5. Levar ao forno à temperatura de 230°C por aproximadamente 7 minutos.



RENDIMENTO

Para 1000 g da mistura de Rocambole o rendimento aproximado em massa é de 4 unidades com 550 g.

EMBALAGEM

1. Saco kraft com saco plástico contendo 5 kg.

PALETIZAÇÃO

Tipo de produto	Lastro (un)	Empilhamento (un)
5 kg	16	15

ARMAZENAMENTO

Manter em local limpo, seco e fresco.

PRAZO DE VALIDADE

180 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	90 kcal = 378 kJ	5 %	359 kcal
Carboidratos	22 g	7 %	86 g
Proteínas	0,8 g	1 %	3,1 g
Gorduras Totais	0 g	0 %	0,8 g
Gorduras Saturadas	0 g	0 %	0,8 g
Gorduras <i>trans</i>	0 g	VD não estabelecido	0 g
Fibra Alimentar	0 g	0 %	1,4 g
Sódio	0 mg	0 %	1,6 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 de barra
5 kg	161952

CÓDIGO DE BARRA

Tipo de produto	Código de barra
5 kg	7898264515834