



FICHA TÉCNICA



PRODUTO: BOLO DE AIPIM
CÓDIGO: FT 005

DESCRIÇÃO

Mistura e m pó para preparo de Bolo de aipim.

INGREDIENTES

Açúcar cristal, gordura vegetal, amido de mandioca modificado, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, leite em pó, mandioca em pó, sal, fermento químico (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio, fosfato monocalcico). **CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.**

ALERGÊNICOS

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE DE VACA E TRIGO E PODE CONTER AMENDOIM, SOJA, OVOS, CASTANHA DE CAJU, CENTEIO, AVEIA, CEVADA

PROPORÇÃO DE USO

Mistura para Bolo de aipim 2kg
Leite 1,2L
Ovos 14 unidades (700g)
Coco ralado 120g

MODO DE PREPARO

- Colocar na batedeira a mistura e os outros ingredientes, misturar na velocidade 2 por 2 minutos.
- Colocar em assadeiras untadas. Fornear em banho-maria a 180°C (forno lastro) por aprox. 1 hora.
- Opção em fornear sem banho-maria: forno turbo a 150°C ou lastro a 190°C por aprox. 35 a 45 minutos.

LEGISLAÇÃO

Produto dispensado de registro na ANVS, de acordo com a Resolução RDC Nº 240, de 26 de Julho de 2018.

CÓDIGO DE BARRA

Caixa 10kg 789228370349

CLASSIFICAÇÃO FISCAL

1901.2000

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

De acordo com MINISTÉRIO DA SAÚDE – A.N.V.S. – RDC Nº12, DE 2 DE JANEIRO DE 2001. Item 10-h

Determinação	Resultado
Bacillus Cereus	Máx.5000 UFC/g
Coliformes a 45°C	Máx. 100 NMP/g
Salmonella sp	Ausente em 25 g

RENDIMENTO

Baseado na receita: Aprox. 10 bolos de 400g

EMBALAGEM

Caixa de papelão 10kg á granel com polietileno interno.

DIMENSÕES DA EMBALAGEM

Comprimento(mm)	Largura (mm)	Altura (mm)
385	240	180

ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

Conservar em local, seco, fresco, arejado em temperatura ambiente. Cuidado no manuseio. Não transportar com produtos não alimentícios

PRAZO DE VALIDADE

6 meses, a partir da data de fabricação, sob as condições de armazenagem recomendada

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 60g (3 colheres de sopa)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	266Kcal= 1117KJ	13%
Carboidratos	48g	16%
Proteínas	1,6g	2%
Gorduras totais	7,6g dos quais:	14%
Gorduras Saturadas	1,7g	8%
Gordura Trans	1,1g	**
Gorduras Monoinsaturadas	2,2g	**
Gorduras Poliinsaturadas	1,9g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra Alimentar	0,4g	2%
Sódio	52mg	2%

(*)% Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.** VD não estabelecido

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICA

Determinação	Resultado
Aspecto	Pó
Coloração	creme
Odor	Característico
Umidade	Max 14%

Data: Outubro/2018 Revisão 03