



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

CÓD: FT 0056

Revisão:
01Emissão:
05/04/23

Mistura Para o Preparo de BOLO CREMOSO SABOR ARTIFICIAL DE AIPIM

Descrição do produto: Pó de coloração castanho claro.

Nome comercial: NIL BOLO AIPIM CREMOSO

Rendimento: 12 unidades de aproximadamente 650 g.

Embalagens: Embalagem primária: saco plástico em polietileno de 5 Kg. Embalagem secundária: caixa de papelão com 2 unidades de 5 kg cada; totalizando 10 kg. A embalagem desse produto não deve ser reutilizada após o uso.

Armazenamento e Estocagem: Conservar nas embalagens originais e fechar após o uso. Estocar em local fresco, seco e limpo.

Validade: 05 meses a partir da data de fabricação. Após aberto utilizar dentro de um mês.

Precauções: Produto inofensivo à saúde, se cair nos olhos lavar com água corrente.

Modo de Preparo

Colocar em uma batedeira 5 kg da Mistura Nil Bolo Aipim Cremoso, 3 litros de leite, 1750 g de ovos (aprox. 40 unidades) e 300 g de coco ralado. Misturar na velocidade 1 por aprox. 2 minutos. Colocar nas formas previamente untadas e fornecer a 180/200 °C por aprox. 30 a 45 minutos ou de acordo com o tamanho das formas até que o bolo esteja bem assado.

Sugestões:

- 1 - Fornear em banho-maria afim de obter um bolo com maior cremosidade.
- 2 - Não fornecer diretamente no lastro do forno. Neste caso coloque as formas com a massa sobre assadeiras planas invertidas.

Ingredientes

Açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal de palma, farinha de milho, fécula de mandioca, leite em pó, mandioca desidratada, fermento químico (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e fosfato monocálcio), sal, aromatizantes artificiais de mandioca e de coco, estabilizante monoestearato de propilenoglicol, conservantes propionato de cálcio e sorbato de

potássio. **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E LEITE. PODE CONTER OVO, SOJA, CENTEIO, CEVADA, AVEIA E CASTANHA-DE-CAJU. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

| | 100 g |
|--------------------------|-------|
| Valor energético (kcal) | 436 |
| Carboidratos totais (g) | 77 |
| Açúcares totais (g) | 50 |
| Açúcares adicionados (g) | 50 |
| Proteínas (g) | 3,3 |
| Gorduras Totais (g) | 13 |
| Gorduras saturadas (g) | 7 |
| Gorduras trans (g) | 0 |
| Fibras alimentares (g) | 1,3 |
| Sódio (mg) | 243 |

Característica Sensorial

| Análises | Especificação de acordo com Padrão |
|----------|------------------------------------|
| Aspecto | Pó |
| Cor | Castanho Claro |
| Sabor | Característico |
| Odor | Característico |

LISTA DE ALERGÊNICOS

| Alergênicos | Incorporaçã o direta | Contaminação cruzada com alergênico |
|--|----------------------|-------------------------------------|
| Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas | Sim | Sim |
| Crustáceos | Não | Não |
| Ovos | Não | Sim |
| Peixes | Não | Não |
| Amendoim | Não | Não |
| Soja | Não | Sim |
| Leites de todas as espécies de animais mamíferos | Sim | Sim |
| Amêndoa | Não | Não |
| Avelã | Não | Não |
| Castanha-de-caju | Não | Sim |
| Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará | Não | Não |
| Macadâmias | Não | Não |
| Nozes | Não | Não |
| Pecãs | Não | Não |
| Pistaches | Não | Não |
| Pinole | Não | Não |
| Castanhas | Não | Não |
| Latex natural | Não | Não |

Registros: Registro isento conforme Resolução ANVISA RDC Nº 27/2010

Detecção de OGM: Produto isento.