



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

CÓD: FT 0057

Revisão:
01Emissão:
05/04/23

Mistura Para o Preparo de BOLO CREMOSO SABOR ARTIFICIAL DE CAÇAROLA

Descrição do produto: Pó de coloração castanho claro.

Nome comercial: NIL BOLO CAÇAROLA 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 Cremoso Caçarola, 3 litros de leite, 1750 g de ovos (aprox. 40 unidades) e 300 g de queijo ralado. Misturar na velocidade 1 por aprox. 2 minutos. Colocar nas formas previamente untadas e fonear 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 - Fonear em banho-maria afim de obter um bolo com maior cremosidade.

2 - Não fonear 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 queijo 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.