

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

COD. 11 0033				
Revisão:	Emissão:			
01	05/04/23			

CÓD: ET 0059

Mistura Para o Preparo de Bolo Cremoso Sabor Artificial de Milho

Descrição do produto: Pó de coloração levemente amarelada.

Nome comercial: NIL BOLO MILHO CREMOSO

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, 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 fornear 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 a fim de obter um bolo com maior cremosidade.
- 2 Não fornear diretamente no lastro do forno. Neste caso coloque as formas com a massa sobre assadeiras planas invertidas.

Rendimento: 12 unidades de aprox. 650 g.

Ingredientes:

Açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal de palma, fécula de mandioca, leite em pó, fermento químico (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e fosfato monocálcio), sal. aromatizantes artificial de milho, estabilizante monoestearato de proprilenoglicol, conservantes propionato de cálcio e sorbato de potássio. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E LEITE. PODE CONTER OVO, SOJA, CENTEIO, CEVADA, **AVEIA** Ε 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	Levemente amarelado	
Sabor	Característico	
Odor	Característico	

LISTA DE ALERGÊNICOS				
Alergênicos	Incorporação 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.