

FICHA TÉCNICA



PRODUTO: MISTURA SEMI PRONTA PARA BOLO DE BAUNILHA



DESCRIÇÃO

Mistura para o preparo de bolo de baunilha de maneira simples e rápida. O produto final tem acentuado saber de baunilha, macio e com volume.



INGREDIENTES

Açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho (geneticamente modificado), sal refinado iodado, fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio (INS450i), bicarbonato de sódio (INS 500ii), conservante propionato de cálcio (INS 282) e aromatizantes.



ALERGÊNICOS

CONTÉM TRIGO E DERIVADOS E DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER DERIVADOS DE LEITE, DERIVADOS DE OVOS, CENTEIO E DERIVADOS, CEVADA E DERIVADOS, AVEIA E DERIVADOS, AMENDOIM E AVELÃ E CASTANHA DO PARÁ. CONTÉM GLÚTEN.



RECEITA

Receita:

Mistura Bolo Baunilha 2,5kg
Leite 1 litro
Ovos Inteiros.....750g (15 unid.)

Modo de fazer:

- 1º Colocar na batedeira a mistura do BOLO BAUNILHA, leite e os ovos;
- 2º Misturar na primeira velocidade durante 1 minuto;
- 3º Misturar por 3 minutos na velocidade 2;
- 4º Assar em forno de lastro a 180°C durante cerca de 40 minutos.



PRAZO DE VALIDADE

150 dias a partir da data de fabricação



CLASSIFICAÇÃO FISCAL

19.01.2000



LEGISLAÇÃO

PRODUTO DISPENSADO DA OBRIGATORIEDADE DE REGISTRO CONFORME A RESOLUÇÃO RDC 27/2010 DA ANVISA.



TABELA NUTRICIONAL

| TABELA NUTRICIONAL PORÇÃO 100g (*) | | |
|------------------------------------|----------|-----------|
| QUANTIDADE POR PORÇÃO | | % VD (**) |
| VALOR ENERGÉTICO | 406 kcal | 20 |
| VALOR ENERGÉTICO kj | 1705 kj | 20 |
| CARBOIDRATOS | 78,5 g | 26 |
| PROTEÍNAS | 4 g | 5 |
| GORDURAS TOTAIS | 8,4 g | 15 |
| GORDURAS SATURADAS | 1,8 g | 8 |
| GORDURAS TRANS | 2,1 g | (***) |
| GORDURAS MONOINSATURADAS | 3,6 g | (***) |
| GORDURAS POLIINSATURADAS | 0,4 g | (***) |
| COLESTEROL | 0 mg | 0 |
| FIBRA ALIMENTAR | 1,1 g | 4,4 |
| SÓDIO | 562 mg | 23 |

Porção equivalente a 10 colheres de sopa

(*) Conforme produto exposto a venda

(**) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000Kcal ou 8.400 KJ.

Seus valores podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

(***) VD não estabelecido.



CÓDIGO E EMBALAGEM

Caixa - 12,5kg (5x2,5kg) - Cód. 79
Pct - 2,5kg - Cód. 78



CÓDIGO DE BARRAS

CX - 7 898302 25154-0
PCT - 7 898302 25064-2



ARMAZENAMENTO

Conservar em local fresco, limpo e seco

