



# FICHA TÉCNICA

## BOLO DE AIPIM

### DESCRIÇÃO

Mistura para preparo de Bolo de Coco

### INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, gordura hidrogenada emulsificada, amido de milho, fermento químico INS 500ii, INS 450i e INS 341i, aroma idêntico ao natural de coco. CONTÉM GLÚTEN.

### ALERGÊNICOS

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

### PROPORÇÃO DE USO

- Mistura para Bolo 5kg
- Ovos 1,500 kg
- Leite 2,0 litros

### MODO DE PREPARO

1. Adicione 2 L de leite e 5 kg de mistura para o preparo de bolo DaMarta à batedeira;
2. Ligue a batedeira em velocidade lenta e deixe bater por 3 minutos;
3. Aumente a velocidade da batedeira para a máxima e adicione 1,5 kg de ovos.
4. Bata por mais 5 minutos para obter uma massa lisa;
5. Despeje a massa em formas ou assadeiras untadas com desmoldante ou forradas com papel manteiga;
6. Forneie entre 180°C a 200°C por aproximadamente 40 a 45 minutos;
7. Deixe resfriar por 15 minutos antes de desenformar.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

| Determinação | Resultado              |
|--------------|------------------------|
| Aspecto      | Pó                     |
| Coloração    | Creme                  |
| Odor         | Característico de coco |
| Umidade      | Máximo 14%             |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

De acordo com MINISTÉRIO DA SAÚDE – A.N.V.S. – INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019. Item 19-f

| Determinação            | Resultado       |
|-------------------------|-----------------|
| <i>Escherichia coli</i> | Máx. 100 NMP/g  |
| <i>Bacillus cereus</i>  | Máx. 1000 UFC/g |
| <i>Salmonella sp.</i>   | Ausente em 25g  |

CÓDIGO DE BARRA

789859908 174 5

### LEGISLAÇÃO

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

### IMAGEM REPRESENTATIVA



### RENDIMENTO

Baseado na receita: Aprox. 8,250 kg de massa crua

### EMBALAGEM

Fardo com 5 pacotes de 5kg

### ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

Manter em local seco, arejado e limpo, distante de produtos químicos, materiais de limpeza, odores fortes, luz solar e umidade.

**Empilhamento máximo:** 5 pacotes

### PRAZO DE VALIDADE

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

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL                    |                   |         |
|---|-------------------|---------|
| Porção de 35 g (2 colheres de sopa cheia) |                   |         |
| Quantidade por porção                     |                   | %VD (*) |
| Valor Energético                          | 144 kcal = 601 kJ | 7%      |
| Carboidratos                              | 27 g              | 9%      |
| Proteínas                                 | 1,5 g             | 2%      |
| Gorduras Totais                           | 3,3 g             | 6%      |
| Gorduras Saturadas                        | 0,8 g             | 4%      |
| Gorduras Trans                            | 0,0 g             | **      |
| Fibra Alimentar                           | 0,0 g             | 0%      |
| Sódio                                     | 114 mg            | 5%      |

(\*) % Valores diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. (\*\*) VD não estabelecido. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. Porção suficiente para o preparo de 1 porção (1 fatia) de 50g do produto pronto.