



# Ficha Técnica

## PRODUTO: BOLO CHOCOLATE CREMOSO



|             |   |
|-------------|---|
| Proponente: | Grano Nicoletti Com Alim Ltda<br>Av Carlos Ferreira Endres 1159 Guarulhos – SP<br>CNPJ:20.217.327/0001-08 |
| Fabricante: | Grano Nicoletti Com Alim Ltda<br>Av Carlos Ferreira Endres 1159 Guarulhos – SP<br>CNPJ:20.217.327/0001-08 |

### Características Gerais

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| Embalagem primária             | Saco de poliéster coextrusado  |
| Embalagem secundária           | Sacos plásticos  |
| Peso Bruto Unitário            | 5,1 Kg   |
| Peso Líquido Unitário          | 5 Kg   |
| Prazo de Validade              | 180 dias   |
| Produto dispensado de Registro | Conforme resolução de nº 23 de 15/03/2000.                                   |
| Temperatura de Armazenamento   | Temperatura Ambiente   |
| Conservação                    | Conservar em temperatura ambiente, ao abrigo de sol, em local fresco e seco. |

### Ingredientes:

Açúcar , Farinha enriquecida com ferro e ácido fólico,amido modificado de milho,Gordura vegetal Hidrogenada,fermento químico pirofosfato,Acido sódio,sal,propionato de calcio,cacau em pó e aroma artificial de chocolate. **CONTÉM GLÚTEM CONTEM LACTOSE**

**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER OVO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA E DERIVADO DE SOJA**

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: Cerca de 116

Porção: 60g (2 Fatias)

|                          | 100 g** | 60 g | %VD* |
|--------------------------|---------|------|------|
| Valor energético (kcal)  | 255     | 153  | 8    |
| Carboidratos (g)         | 42      | 25   | 8    |
| Açúcares totais (g)      | 23      | 14   |      |
| Açúcares adicionados (g) | 21      | 13   | 26   |
| Proteínas (g)            | 5,7     | 3,4  | 7    |
| Gorduras Totais (g)      | 7,4     | 4,4  | 7    |
| Gorduras Saturadas (g)   | 1,2     | 0,7  | 4    |
| Gorduras trans (g)       | 0       | 0    | 0    |
| Fibras alimentares (g)   | 0,6     | 0,4  | 2    |
| Sódio (mg)               | 56      | 34   | 2    |

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

\*\*No alimento pronto para o consumo.



**RECEITA:** 1 kg Mistura para Bolo Cremoso, 600 Grs de leite, 60grs Coco Seco Ralado, 350grs ovos ou 7 unidades.

**PREPARO:** Colocar na batedeira 1 kg de mistura bolo Aipim Cremoso, os ovos, o leite e o coco. **APENAS** misturar manualmente ou por 2 minutos na velocidade 1 da batedeira. Colocar em formas untadas e assar por 50 a 60 minutos aproximadamente à 160 - 180oC em Forno LASTRO e 140 – 150 °C Forno TURBO. **Assar em BANHO MARIA.**

| Informações sobre o responsável técnico |                                 |
|---|---------------------------------|
| Nome                                    | Tiago Aristeu Oliveira de Sousa |
| Cargo                                   | Responsável Técnico             |
| Habilitação                             | Biomédico Sanitarista           |
| Nº registro no órgão de habilitação     | CRBM 23145                      |