



Ficha Técnica



PRODUTO: BOLO NEUTRO

Proponente:	Grano Nicoletti Com Alim Ltda Av Carlos Ferreira Endres 1159 Guarulhos – SP CNPJ:20.217.327/0001-08
Fabricante:	Grano Nicoletti Com Alim Ltda Av Carlos Ferreira Endres 1159 Guarulhos – SP 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, aroma artificial de Baunilha **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, 400 ml de leite, 300gr ovos ou 6 unidades.

PREPARO: Colocar na batedeira 1 kg de mistura para bolo abacaxi, os ovos e o leite. Misturar na velocidade 1 por 30 seg. Passar para a velocidade 3, BATER POR 3 MINUTOS. Colocar em formas untadas e assar por 25 a 30 minutos aproximadamente à 160 – 180 °C em Forno LASTRO e 140 – 150 °C em Forno TURBO.

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

