



FICHA TÉCNICA

BOLO CHOCOLATE 5KG FMAIS

RECEITA

5kg de mistura para bolo de chocolate
2 litros de leite
1,5kg de ovos (25 a 30 unidades)

MODO DE PREPARO

1. Adicione na batedeira o leite, os ovos e a mistura para bolo Fmais.
2. Misture em velocidade média durante 3 minutos.
3. Passe para a velocidade alta e bata por mais 5 minutos, até obter uma massa homogênea.
4. Despeje em formas untadas ou forradas com papel, asse em forno lastro a uma temperatura de 180°C, ou em forno turbo a 140°C, durante 35 a 40 minutos.

RENDIMENTO DA MASSA

Aprox. 20 bolos de 425g
(Por embalagem de 5kg)

INGREDIENTES

Açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, cacau, sal refinado, emulsificantes: ésteres de poliglicerol de ácidos graxos, estearoil lactato de sódio, mono e diglicerídeos de ácidos graxos e monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, fermento químico: bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e fosfato monocalcico, aromatizante, conservante: propionato de cálcio, espessante: goma guar.

ALERGÊNICOS

ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO, LEITE E OVOS, CONTÉM DERIVADOS DE SOJA, PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA E TRITICALE.

CONTÉM GLÚTEN
CONTÉM LACTOSE

TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 125			
Porção: 40 g (4 colher de sopa)			
	100 g**	40 g	%VD*
Valor energético (kcal)	300	153	8
Carboidratos (g)	51	30	10
Açúcares totais (g)	30	17	
Açúcares adicionados (g)	28	17	34
Proteínas (g)	6	1,6	3
Gorduras totais (g)	8,4	3,2	5
Gorduras saturadas (g)	3,6	1,5	8
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0,6	0,4	2
Sódio (mg)	289	152	8

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.
**No alimento pronto para o consumo.

CONSERVAÇÃO

Conservar em local seco, fresco e arejado, longe de odores. Depois de aberto manter a embalagem bem fechada para melhor conservação do produto.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

PRODUZIDO POR:

Pane Grano Santo Indústria de Panificação LTDA Rua Ary Annunciato, 440 Jardim Atilio Silvano Sorocaba/SP -
CEP: 18077-080 CNPJ: 44.834.371/0001-44
IE: 798.610.388.111 Tel: (15) 3302-6174

EAN



0618231477111

CLASSIFICAÇÃO FISCAL

1901.20.00

LEGISLAÇÃO

Produto dispensado de registro na ANVS, de acordo com a Resolução RDC N° 240, de 26 de Julho de 2018.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICA

Aspecto	Pó
Coloração	Marron
Odor	Característico

PRAZO DE VALIDADE

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

EMBALAGEM

Pacote com 5kg.