



Parmalat Canada Inc.  
Technical Centre  
65 Bathurst Street  
London ON N6B 1N8 Canada  
Tel: 519-640-7022 Fax: 519-667-5400  
Toll Free: 877-891-0811  
www.parmalat-ingredients.com  
ingredientsinfo@parmalat.ca

## Reduced Fat Carrot Muffin

*featuring Dairy-Lo PC*

| Formula                   | % by Weight   |
|---------------------------|---------------|
| <b>Dairy-Lo PC</b>        | <b>4.00</b>   |
| Sugar                     | 18.64         |
| All Purpose Flour         | 23.73         |
| Salt                      | 0.21          |
| Baking Powder             | 0.21          |
| Baking Soda               | 0.21          |
| Cinnamon                  | 0.21          |
| <br>                      |               |
| Carrots ( <i>grated</i> ) | 23.57         |
| <b>Vegetable Oil</b>      | <b>15.73</b>  |
| <b>Water</b>              | <b>4.00</b>   |
| Liquid Whole Egg          | 9.49          |
| <br>                      |               |
| <b>Total</b>              | <b>100.00</b> |

### Procedure

- Thoroughly dry blend the first seven ingredients on low in a Hobart type mixer.
- Add carrots, vegetable oil, liquid whole egg and water to mixer, blend on medium-low for 3 minutes. Scrape bowl.
- Weigh 65 grams of batter into lined muffin tins.
- Place into a preheated oven at 375°F and bake for 20-25 minutes or until golden brown.

The information contained herein is, to the best of our knowledge, accurate. The data outlined and the statements made are intended only as a source of information. No warranties, expressed or implied, are made. On the basis of this information, it is suggested that you evaluate the product on a laboratory scale prior to use in a finished product. The information contained herein should not be construed as permission for violation of intellectual property rights.

**BULLETIN # 31**  
**Version # 2.0**

Les renseignements indiqués sont, au mieux de notre connaissance, exacts. Les données et les déclarations ne sont fournies qu'à titre indicatif. Aucune garantie, explicite ou implicite, n'est faite. En fonction de ces renseignements, il est suggéré que le produit soit évalué sur une échelle de laboratoire avant tout usage dans un produit fini. Les renseignements contenus dans les présentes ne doivent pas être interprétés comme une autorisation d'infraction aux droits de propriété intellectuelle.



Parmalat Canada Inc.  
Technical Centre  
65 Bathurst Street  
London ON N6B 1N8 Canada  
Tel: 519-640-7022 Fax: 519-667-5400  
Toll Free: 877-891-0811  
www.parmalat-ingredients.com  
ingredientsinfo@parmalat.ca

# Carrot Muffin

*Control*

| Formula                  | % by Weight   |
|--------------------------|---------------|
| Sugar                    | 18.64         |
| All Purpose Flour        | 23.73         |
| Salt                     | 0.21          |
| Baking Powder            | 0.21          |
| Baking Soda              | 0.21          |
| Cinnamon                 | 0.21          |
| <br>                     |               |
| Carrots( <i>grated</i> ) | 23.57         |
| <b>Vegetable Oil</b>     | <b>23.73</b>  |
| Liquid Whole Egg         | 9.49          |
| <br>                     |               |
| <b>Total</b>             | <b>100.00</b> |

## Procedure

- Thoroughly dry blend the first six ingredients on low in a Hobart type mixer.
- Add carrots, vegetable oil and liquid whole egg to mixer, blend on medium-low for 3 minutes. Scrape bowl.
- Weigh 65 grams of batter into lined muffin tins.
- Place into a preheated oven at 375°F and bake for 20-25 minutes or until golden brown.

The information contained herein is, to the best of our knowledge, accurate. The data outlined and the statements made are intended only as a source of information. No warranties, expressed or implied, are made. On the basis of this information, it is suggested that you evaluate the product on a laboratory scale prior to use in a finished product. The information contained herein should not be construed as permission for violation of intellectual property rights.

Les renseignements indiqués sont, au mieux de notre connaissance, exacts. Les données et les déclarations ne sont fournies qu'à titre indicatif. Aucune garantie, explicite ou implicite, n'est faite. En fonction de ces renseignements, il est suggéré que le produit soit évalué sur une échelle de laboratoire avant tout usage dans un produit fini. Les renseignements contenus dans les présentes ne doivent pas être interprétés comme une autorisation d'infraction aux droits de propriété intellectuelle.