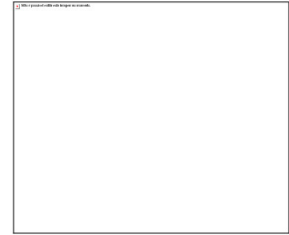




# FICHA TÉCNICA



**PRODUTO: CAKE CENOURA**  
**CÓDIGO: FT 010**

## DESCRIÇÃO

Mistura para preparo de Cake cenoura

## INGREDIENTES

Açúcar, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, cenoura, gordura vegetal, leite em pó, amido modificado, fermento químico (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio, fosfato monocalcico), espessantes carboximetilcelulose e goma guar. **CONTÉM GLÚTEN.**

## PROPORÇÃO DE USO

Mistura para Cake cenoura 2kg  
Ovos 800g  
Água 600ml  
Óleo 400ml

## MODO DE PREPARO

Colocar todos os ingredientes e misturar manualmente.  
Colocar em formas untadas. Fornear a 140°C (forno turbo) ou 180°C (forno lastro) por 25 minutos.

## CÓDIGO DE BARRA

Pacote 2kg : 7898228376846

## LEGISLAÇÃO

Produto dispensado de registro na ANVS, de acordo com a Resolução N° 23, de 15 de março de 2000.

## CLASSIFICAÇÃO FISCAL

1901.2000

## ALERGÊNICOS

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, SOJA E LEITE DE VACA E PODE CONTER AMENDOIM, OVOS, CASTANHA DO PARÁ, CASTANHA DE CAJU, CENTEIO, AVEIA, CEVADA

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

De acordo com MINISTÉRIO DA SAÚDE – A.N.V.S. – RDC N°12, DE 2 DE JANEIRO DE 2001. Item 10-h

Determinação	Resultado
Bacillus Cereus	Máx.5000 UFC/g
Coliformes a 45°C	Máx. 100 NMP/g
Salmonella sp	Ausente em 25 g

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICA

Determinação	Resultado
Aspecto	Pó
Coloração	Creme
Odor	Característico
Umidade	Max 14%

## RENDIMENTO

Baseado na receita: Aprox. 51 unidades de 70g

## EMBALAGEM

Fardo com 5 pacotes de 2kg

## DIMENSÕES DA EMBALAGEM

Embalagem	Comprimento (mm)	Largura (mm)	Altura (mm)
Fardo 5x2kg	270	200	330

## ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

Conservar em local, seco, fresco e arejado.  
Cuidado no manuseio. Não transportar com produtos não alimentícios

## PRAZO DE VALIDADE

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

## INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 50g (2 colheres de sopa)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	189Kcal= 794KJ	9%
Carboidratos	39g	13%
Proteínas	2,3g	3%
Gorduras totais	2,5g dos quais:	5%
Gorduras Saturadas	0,5g	2%
Gordura Trans	0,2g	**
Gorduras Monoinsaturadas	0,5g	**
Gorduras poliinsaturadas	0,4g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra Alimentar	0,6g	2%
Sódio	61mg	3%

(\*)% Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. \*\* VD não estabelecido

Data: Março/2016 Revisão 01