



FICHA TÉCNICA



PRODUTO: CAKETONE
CÓDIGO: FT 020

DESCRIÇÃO

Mistura em pó para preparo de Caketone

INGREDIENTES

Açúcar, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, leite em pó, amido modificado, fermento químico (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio, fosfato monocalcário), espessantes carboximetilcelulose, goma guar, aromatizante, corante idêntico ao natural beta caroteno. **CONTÉM GLÚTEN.**

PROPORÇÃO DE USO

Mistura para Caketone 2kg
Ovos 800g
Água 400ml
Óleo 400ml
Frutas cristalizadas 300g
Uva passas 200g

MODO DE PREPARO

Colocar a mistura, os ovos, água e óleo e misturar manualmente. Acrescentar por último as frutas cristalizadas e uva passas. Colocar em formas untadas. Fornear a 140°C (forno turbo) ou 180°C (forno lastro) por 25 minutos.

CÓDIGO DE BARRA

Pacote 2kg : 7898228377720

ALERGÊNICOS

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

CLASSIFICAÇÃO FISCAL

1901.2000

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

De acordo com MINISTÉRIO DA SAÚDE – A.N.V.S. – RDC Nº12, 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	Amarelo
Odor	Característico
Umidade	Max 14%

RENDIMENTO

Baseado na receita: Aprox. 55 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

LEGISLAÇÃO

Produto dispensado de registro na ANVS, de acordo com a Resolução RDC Nº 240, de 26 de Julho de 2018.

ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

Conservar em local, seco, fresco e ao abrigo do sol. Cuidado no manuseio. Não transportar com produtos não alimentícios

PRAZO DE VALIDADE

6 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	229Kcal= 962KJ	11%
Carboidratos	48g	16%
Proteínas	3g	4%
Gorduras totais	3g dos quais:	5%
Gorduras Saturadas	0,7g	3%
Gorduras Trans	0,3g	**
Gorduras Monoinsaturadas	0,6g	**
Gorduras poliinsaturadas	0,5g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra Alimentar	0,8g	3%
Sódio	64mg	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: Outubro/2018 Revisão 03