



PRODUTO: CAKE LARANJA CÓDIGO: FT 158

DESCRIÇÃO

Mistura para preparo de Cake laranja

INGREDIENTES

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

PROPORÇÃO DE USO

Mistura para Cake laranja 2kg
Ovos 800g
Água. 400ml
Óleo 400ml

MODO DE PREPARO

1. 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 : 7899681403643

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, DE SOJA E DE 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

RENDIMENTO

Baseado na receita: Aprox. 48 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, arejado em temperatura ambiente. 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	192Kcal= 806KJ	10%
Carboidratos	40g	13%
Proteínas	2,8g	4%
Gorduras totais	2,5g dos quais:	5%
Gorduras Saturadas	0,6g	3%
Gordura Trans	0,3g	**
Gorduras Monoinsaturadas	0,6g	**
Gorduras poliinsaturadas	0,5g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra Alimentar	0,7g	3%
Sódio	42mg	2%

(*)% 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

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICA

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