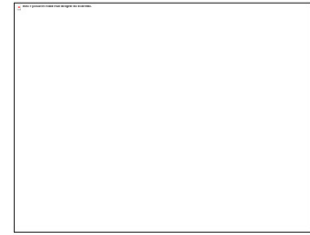




# FICHA TÉCNICA



## PRODUTO: CAKE MULTICEREAIS CÓDIGO: FT 015

### DESCRIÇÃO

Mistura para preparo de Cake multicereais

### 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 monocalcico), maçã desidratada, aveia, soja, fibras de trigo, pepitas de girassol, extrato de malte, espessantes carboximetilcelulose, goma guar e aromatizante. **CONTÉM GLÚTEN**

### PROPORÇÃO DE USO

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

### MODO DE PREPARO

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

### ALERGÊNICOS

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

### CÓDIGO DE BARRA

Pacote 2kg : 7898228378154

### 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, com presença de grãos |
| Odor         | Característico                 |
| Umidade      | Max 14%                        |

### 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         |

### LEGISLAÇÃO

Produto dispensado de registro na ANVS, de acordo com a Resolução Nº 23, de 15 de março de 2000.

### 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<br>Porção de 50g (2 colheres de sopa) |                 |         |
|--|-----------------|---------|
| Quantidade por porção  |                 | %VD (*) |
| Valor energético   | 192Kcal= 806KJ  | 10%     |
| Carboidratos   | 39g             | 13%     |
| Proteínas  | 2,7g            | 4%      |
| Gorduras totais  | 2,8g dos quais: | 5%      |
| Gorduras Saturadas   | 0,6g            | 3%      |
| Gordura Trans  | 0,2g            | **      |
| Gorduras Monoinsaturadas                                     | 0,5g            | **      |
| Gorduras poliinsaturadas                                     | 0,4g            | **      |
| Colesterol   | 0mg             | **      |
| Fibra Alimentar  | 1,1g            | 4%      |
| Sódio  | 60mg            | 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