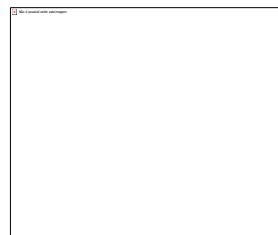




# FICHA TÉCNICA



## 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. Forno 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 RDC Nº 240, de 26 de Julho de 2018.

### CLASSIFICAÇÃO FISCAL

1901.2000

### ALERGÊNICOS

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

### 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	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

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	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: Outubro/2018 Revisão 03